HRVATSKA KUHARICA



TISAK I NAKLADA J. B. STIFLERA U VARAŽDINU

3 гаја 80 f
1/2 месо 35
хлеб 26
140 f

20696



Књига
[redacted]томовић

HRVATSKA KUHARICA

ILI [illegible]

[illegible] g in[illegible]

POUKA

KAKO SE GOTOVE SVAKOVRSTNA JELA

PO METRIČKOJ MJERI

NOVO PRERADJENO I POMNOŽANO IZDANJE.

U VARAŽDINU.
VLASTNIČTVO J. B. STIFLERA.

Justina Stecij
S. Fiuma god 1915

Brzotiskom J. B Štiflera u Varaždinu.

PRISTUP.

Poslovica veli: „bez hrane bi čovjek uginuo“; a druga toj pomaže tvrdeći: „Bog ima svakoga dara i za svakoga.“

Napredna će Hrvatica znati, da ima na svietu za svakoga i za svaku dobu čovječjega tiela božjega dara, hrane, samo treba da se izabire ona, koja želudcu prija, koja čovjeka zasićuje i kriepi te mu daje snagu i zdravlje; nadalje znati će, da svako jelo ne hrani jednako, da je jedno zasitnije od drugoga i da se izza gdjekojega prije ogladni nego-li izza drugoga; da jedno samo puni želudac a drugo da ga razdražuje dapače mu gdjekoje i hudi te čovjek oboli. To znati imao bi svaki čovjek; jer svatko treba da se hrani, nu trebala bi po Božjem opredieljenju i narodnom odredjenju navlastito znati svaka mati i svaka supruga pače svaka ženskinja u obitelji; jela bo gotoviti ženski je posao; nu to dobro i točno znati osobita je dužnost svake kuharice.

Dakako to nije laka zadaća; ali kako se čovjek učenjem i vježbanjem mora u svem uvještiti, može se i u toj za blagostanje ljudi toli važnoj kuhinskoj umjeći. A koliko i sàm narod naš ovu cieni, zna se iz poznate pjesme:

„Za udaju nije zrela,
Koja nezna pravit jela;
Nemož' biti domu duša
Neuputna ta reduša.“

Šta dakle treba da zna kuharica, budući je njezina poglavita dužnost gotoviti hranu?

*

Dobra kuharica ogledat će se ponajprije po kuhinji i ovu urediti potrebnim pokućtvom kao stolom, ormarom, stavci, policami itd. te ju providjeti posudjem; drvenim limenim, kositrenim, željeznim i lončarskim kao što su lonci, šerpe, tave, pržnice, tepsije, ponjve za palaćinke, za razpuštanje masti, za prženje kave itd., mužar, tukač, mlinac, pokrivke, kuhače, valari, sjecare, mlinčanice, tronožac, sito, rešeto, korito, razne kablice i kapunjice, ribeži drveni za buće, repu i krastavce, oštri za slador, čokoladu, hren, jabuke, suhe žemlje itd., cjedke, cjedilo, nož, žlice, raznovrstni kolačnjaci i kalupi za tjestenice, brizgalica za nadievanje mesnina i tjestenina, pjenače, poskurnjak, holipnjače klješte, loparci itd. itd. Kuharica ima to posudje liepo poredati i u čistoći držati, da ugodi oku i dokaže, da poznaje vriednost kuhinskoga posudja — svoga orudja.

Hrvatska kuharica ima biti svaki dan od rana umivena, počešljana i čista na tielu i odielu, pa ako išta do sebe drži te ima ikoliko ponosa, ona će i čisto hrvatski govoriti i rabiti samo naše izraze, za svaki svoj rad, neće nikad više reći: sada ću „abtraibati, dunstati, kvirlati, šprudlati“ itd.

Nu to navedosmo mimogred, neka i to znade, ali prava se kuharica ima naučiti:

1. kakovih ima počela i koliko u kojoj hrani.

2. kako se ova sastavljaju i kako jela gotove.

Prvo uči nauk o hranitbi a drugo nauk o jestvinah. U tome joj dati uputu pravi je cilj ovoj knjizi; ali umetnut ćemo još medju ova dva i nauk o posudju potreban svakoj kuharici.

Bilo u korist!

U Varaždinu u ožujku 1882.

NAUK O HRANITBI.

Uputu: zašto i čemu se čovjek hrani i što se sbiva hranom u čovječjem tielu; zatim iz kakovih počela sastoji hrana, prozvaše učenjaci hranitbom (Ernährungs-process). Ovo je nauk našega stoljeća a broje ga medju njegove glavne stečevine napredka.

Želeći da nas svaka ženska glava uzrazumije u govoru o počelih hrane, valja nam po najprije razpraviti pitanje: zašto čovjeku treba hrane? Na to bi neki odvratili onim drugim šaljivim: je-li čovjek živi da jede ili jede da živi? a mi bismo mogli odgovoriti izravno i kratko: Čovjeku treba hrane zato, da si njom nadoknadi iztrošene stvari.

Rekosmo pràvo i dovoljno, ali ipak ta kratkoća riedkim će samo poslužiti; jer valjda premnoga neće dokušiti ni koje su to iztrošene stvari, ni zašto se koja jestvina mora gotoviti iz ovih a ne drugih sastojina; treba nam dakle prije svega upoznati jih s onimi počeli, iz kojih nam se sastoji tielo t. j. s onimi sastojinami, koje se u čovjeku troše, a onda jim tekar nabrojiti počela, kojih treba da bude u hrani.

Poslužit ćemo se primjerom.

U nas svako diete znade, da se željezo pod naboji bata razvući tako, da ga kovač može po volji svijati; i to znadu mnogi, da voda uzkipi, kad se u nju utakne razbieljeno željezo, a sad već znadu svi, da vodena para i strojeve tjera. Ali toga ni mnogi odrasli neće znati, da

se onom dobljenom vrućinom pod naboji bata, ako njom vodu u paru promieniš, uprav toliko dobije pare koliko je treba, da stavlja u gibanje na stoju bat, koj opet svojimi udarci razvrućuje željezo onako, kako je bilo razvrućeno, da može vodu pretvarati u paru.

Dakako ovdje treba uračunat i onu vrućinu, koja se ohladjenjem željeza na zraku gubi i onu čest snage koju gubi stroj trvenjem itd. jer od tjerajuće stroj snage radi vazda tek jedna čest a druga se trvenjem gubi. Onu radeću čest zovu i životnom snagom. Ovako biva i u našem tielu.

Razmaši praznu ruku kano da batom tučeš, za čas ćeš osjetiti vrućinu, da bi ju mogo mjeriti. Uzmi sada bat u ruku te udaraj po željezu kano kovač; i sad osjetiš vrućinu ali ni iz daleka onoliku, kolika je bila ona, kad si mahao praznom rukom. Ovdje vidiš radnju životne snage. Kad mašeš praznom rukom, sva se snaga promjenjuje u radeću snagu i zato ti u ruci nije onolika vrućina.

U čovječjem tielu proizvodi se životna snaga i ujedno vrućina — lučbenim načinom u mišicah živcih, krvi itd. Tielo pače radi, i kad miruje, jer srdce nije nikad mirno, grud se diže i pada, um i mašta rade neprekidno; tà tielo mora da stvara vrućinu ne samo za radnju nego i za svoj vlastiti obstanak (do +30° R) pa ju toliku i uzdržaje. Tim ono sebe troši, pa ako nećemo, da se iztroši treba da mu ono naknadimo, što je tvaranjem vrućine itd. izgubilo, treba da ga hranimo. Hranom dajemo tielu, što je izgubilo, zato hrana treba da bude iz onih ili sličnih tvari, kakve nam je tielo izgubilo, dakle onakvih, koje mogu popraviti aparate na stroju našega tiela, tvoreći životnu snagu, dakle mišice, živce, mozak. Jelom se krvi daju nove tvari, iz kojih tielo dobiva toplotu, rast i prirast, a mišice i živci snagu, mozak pako svoj osnov i uvjete, da može misliti i stvarati si predstave, u kratko da može i tielo napredovati i duh raditi. „Denn das Essen ist nicht allein die Speisung einer Maschine, durch welche dieselbe in Gang gesetzt und erhalten wird, sondern zugleich der Anfang der steten Erneuerung dieser Maschine selbst, ohne welche dieselbe alsbald abgenutzt sein würde. (Dornblüth. Gartenlaube 1864 N. 44.)

Sastojine tiela našega točno poznavati uči lučba (kemija) iliti nauk o raztvaranju i lučenju svih stvari na svietu; ona bo obretè počela, koja su početak svim stvarim; iz kojih no su sva prirodna tjelesa sastavljena. Kako to čini, pokazat ćemo jednim samo primjerom.

Lučbar imajući pred sobom k o s t; pita se: šta bi od nje bilo, da ju ostavim na žeravici u peći? Prokuša i osvjedoči se, da je od nje nastala tvar biela, lahka a šupljikastija no je bila prije; to je kostina (= Knochenerde); staviv drugu jednaku kost u poklopljeni lonac, koj vatrom razbieli, dobije od nje lahki nu crni košten ugljen (Knochenkohle). Sad pomisli, šta će biti od jednake kosti ako ju provarim u vodi ili stavim u parni kotao? Prokuša i pronadje, da je kost postala laglja nu biela, u vodi joj se raztvorila klijevina; sad kako će u soličnici (Salzsäure)? postaje prozirna; kostina bo raztvori joj se sasvim; usuprot ostane hrskava tvar, od koje kuhane u vodi bude klija (kelje). Sad stavi tu kliju na oganj i šta vidi? U poklopljenoj posudi na ognju postade mu ugljenom; a na ognju bez posude izgorje mu te izčeznu. Iz tieh pokusa uvjeri se lučbar, da kost sastoji iz kostine i klije, ali postupkom lučbenim da se

dade dokazati, da i ove sastojine kosti sastoje iz drugih počela; tako u kostini ima pranika (Fosfor), kovine, calcium nazvane i kiselika; u kliji ima osim ugljevičnine (Kohlensäure) još druge tri tvari, a to su kiselik (Oxygen), vodik (Hydrogen) i tanjik (Stickstoff). Te se nedadu više nikojim do sada poznatim načinom raztvoriti u druge tvari i zato se uprav i zovu počela (einfache Körper); imade jih do sada poznatih preko šestdeset, nu gotovo svake se godine pronalaze nova samo što nisu znamenita. (Dr. Stöckhardt: die Schule der Chemie, Braunschweig g. 1875 str. 9.)

Takovim potankim lučenjem i raztvaranjem podje učenjakom po ruci ne samo pronaći počela: iz kojih je sazdano čovječje tielo, nego i osvjedočiti se o tom, da je naše tielo sastavljeno iz onih istih počela, iz kojih je i naša hrana, samo što su počela ova u hrani drugčije skupljena nego u našem tielu.

Primajuć tielo naše hranu, raztvara ju na njezina počela, te jih opet drugčije sastavlja, da bude od njih meso, krv itd. a ova miena kolikoće tieh počela glavni je posljedak hranitbe, ob ovom predmetu imadu velike književnosti krasnih djela, nu i naše uresi B. Šulek baš izvrstnim, popularno pisanim člankom „hranitba„ (Gosp. list g. 1857.), kojim ćemo se u ovom razlaganju poslužiti.

„Ponajprije nam, veli, treba znati, koja su to počela, od kojih nam je tielo sagradjeno: onda ćemo odmah isto razabrati, kakovih počela treba da ima u našoj hrani. Za čudo je to i na oko nevjerovno, da u našem tielu malo ima čvrstih stvari, samo nešto vapna, pranika, sumpora i soli, ostalo je sve iz različitih vrsti zraka sastavljeno. To će se gdjekomu nemoguće činiti, kako bi moglo od zraka postati nešto čvrsta; nu pogledaj mošak (Mochus) ili nišador (Salmiak), ove su stvari čvrste, a kad ih ostaviš na zraku, izhlapit će ti do zadnje mrvice i promieniti se u zrak; usuprot vodenoj pari, riedkoj kao zrak, treba samo malo zime, pak evo ti od nje leda čvrsta kao kamen. Tako je i najtvrdje tielo, što ga poznajemo alem ili diamant, sastavljen od počela, zvanoga ugljevik (jer ga ima u ugljevju), kad metneš alem u žestoku vatru, izhlapit će sasvime; no za sada još neznamo hlap taj uhvatiti, skupiti i očvrstiti da bude od njega opet diamant.

Četiri vrsti zraka, iz kojih ne samo naše tielo nego i tielo ostalih živina, pače isto bilje sastavljeno, zovu se i plinovi (Gas); jer obično nejedraju, nego su riedki i kao zrak razplinuli, da ih čovjek ni vidjeti nemože, nego samo jakost njihovu osjeća i učinak njihov opaža. A kad se sdruže medju sobom ili s drugimi počeli, postaju od njih navadno tekuća ili čvrsta tiela. Evo imena ovoj četvorici plinastih počela: kiselik, vodik, ugljevik i tonjik.

Kiselik (Oxygen) je ovo ime stekao, što s njega sve kisne gdje ga poviše ima. Pliva u našem navadnom zraku; bilje ga iz sebe izbija, a životinje i druga tiela ga upijaju. On je uzrok, što jelo i vino na zraku kisne, je se napunjuje kiselika. Zato se jela pokrivaju, a sudovi se od vina začepljuju,* da do vina nemože doći obični naš zrak t. j. kiselik što u njem pliva. — No kiselik ima još i drugo puno važnije svojstvo: on je pravi ognjorod. Kad se u vrućini ne samo sastaje, nego upravo združuje stapa s vodikom ili ugljevikom, onda se, kao da si udario ocilom u kremen, zametne vrućina, i ako ovih plinova poviše ima, planu živom vatrom. To je uzrok, zašto se vlažno sieno na kupu užiže: jer

hlapeći iz njega vodik i ugljevik spaja se s kiselikom u zraku. Bez kiselika nema naše navadne vatre. Zato, ako poklopiš svieću loncem ili ako zatvoriš peć koju si istom naložio, ugasit će se za koji čas vatra, čim se sav kiselik što ga u loncu ili peći ima, stopi s ugljevikom i vodikom (koji se razvijaju iz sviećnoga loja ili drva). Zato se vatra maše, da bolje gori, jer se mahanjem dobavlja vatri više kiselika; zato na propuhu drva bolje gore, jer vjetar donosi vatri sve novoga kiselika. Ognjem se dakle ništa neuništuje, kao što sviet misli, nego se samo stvari u svoja počela raztvaraju, a s ovimi počeli se kisek stapa i slučuje, i tako postaju nove slučevine, nova tiela; no buduć da su ova tiela ponajviše plinasta i nevidiva, čini se, da je izgorjele stvari sasvim nestalo. Tko umije uhvatiti one pare i plinove, koje se vatrom radjaju, uvjerava se, da se od spaljene stvari nije baš ni mrvice izgubilo.

Kiselik je jošt i vrelo života; gdje njega neima ni malo, ondje nemože nijedna životinja živjeti stoga se kiselik zove i živalj; to će reći, počelo života.

Vodik (Hydrogen) je drugo glavno počelo čovječega tiela. Ime ovo mu je za to nadjenuto, jer je temelj vodi, i u njoj ga ponajviše ima. Ako raztvoriš vodu, dobit ćeš kiselika i vodika; ako pako slučiš oba ova plina, planut će žestokom vatrom i uzato sgusnuti se u vodenu paru, od koje kad ohladne, biva voda. Tako evo jedno počelo, kad se s drugim stopi i sluči, promienjuje više puta posve svoju narav: kiselik i vodik se uždiva (t. j. stvari, koje se mogu užeći), a kad ih stopiš eto ti vode, glavnoga neprijatelja ognju. Tako biva od tvrda tamna kremena bistro, krko staklo, kad se sada solju stopi; tako od sladkoga grožd ja kisela kvasina (ocat sirče) kad se kiselika napije; od svjetloga tvrda ocila crvena, prka hrdja, čim zanj kiselik od zraka i vode (vlage) prione. Tko sve ovo dobro promozga, neće se čuditi golemim promjenam, kojim je naša hrana podvržena, kad u tielo dospije. — Jošte valja znati, da je vodik najlaganija stvar na svietu, puno laglja od samoga zraka, u kojem živimo. Jer kao što ulje, kad ga smiešaš s vodom, izlazi na vrh i pliva po njoj, budući od nje laglje: tako pliva i vodik na drugom zraku; zato ako napuniš loptinu (balon) vodikom, kao što rade zrakoplovci, poljećet će kao ptica nebu pod oblake.

Ugljevik (Carbonium) je treće počelo našega tiela; ime mu pokazuje i njegovu domovinu, ugalj, i mrtvi (u kojem je utajen) i živi (iz kojega hlapi.) Kao što je kiselik uzdržavatelj života i roditelj ognja, tako je ugljevik pravi ubojica svake životinje i gasitelj vatre, kad se s kiselikom sdruži: čvrsti inače ugljevik promienjuje se ovim sdruženjem u plin, taj se zove ugljevična kiselina ili jednom riečju ugljevičnina (Kohlensäure). Mnogo se ugljevičnine izvija iz žeravke, jer se njezin ugljevik spaja s kiselikom, što ga ima u zraku. Sila ljudi se je već ugušilo, što su preko noći ostavili u sobi žeravice, da jim sobu ugrije: a ugljevik žerave spoji se s kiselikom, što ga ima u sobi, odkuda biva ugljevičnina, i ljudi spavajući u istoj sobi, neimajući toli potrebita kiselika za disanje, guše se, i mjesto da se ugriju, ohladne za uvjek. Zato slabačkim ljudem mučno dolazi, kad unidju u sobu puno ljudstva, koje je ondje kiselik disanjem ponajviše potrošilo, te moraju napolje izaći, gdje ima kiselika. — Iz šire ili mošta izbija takodjer ugljevik i sdružuje se s kiselikom, što ga ima u pivnici. Zato hodi onda, kad šira vri, sa sviećom

u pivnicu. Čim utakneš svieću u ugljevičninu, koja se je na dnu pivnice sakupila, svieća se trne, a ti onda uzmicaj nepočasiv časa; jer ako napred stupiš i u sebe povučeš ugljevičnine, onesviestit ćeš se i za malo izdahnuti. U Indiji ima ponikva (t. j. gorami okružena polina), u kojoj hlapi iz zemlje ugljevičnina i zato svaka životinja, koja tamo dodje guši se i gine. — Usuprot ako se ugljevičnina s vodom pomieša i pije, tako da nedopre do pluća nego do **želudca**, nehudi, dapače višeputa prudi, kao što se n. p. kvasina (ocet) pije, a da je uštrcneš prosječenom žilom u krv, zaglavit ćeš. Oni sitni mehurići što izbijaju iz jamničke i rogatčke kisele vode, jesu takodjer sama ugljevičnina. — Čist ugljevik (kao što ga ima n. p. u diamantu) gori na vatri. Isto tako gori, i to krasnim plamenom, ugljevik slučen s vodikom. Ovakovim slučenim plinom razsvietljuju se sada mnogi gradovi, te su svietli u polnoći kao u poldana; a svjetleći se ovaj plin vadi ponajviše iz kamenog ugljevlja, u kojem ima mnogo ugljevika i vodika.

Dušik **Tonjik** (Azot) je četvrto plinasto počelo u čovječem tielu. Najviše ga osjećamo, kad se sdruži s vodikom, jer onda tonja i smrdi (od toga mu i ime); ovakove tonje ima osobito u mokrači (pišaći) i u nišadoru (Salmiaku). Buduć da se u čistu tonjiku oganj i život gasi i duši, zato ga i mnogi zovu dušikom. Pomiešan s kiselikom nehudi, nego samo njegovu žestinu blaži, kao što ublažuje voda žestinu vina ili rakije. U našem zraku ima upravo zato četiri puta više tonjika nego li kiselika, jer bi ovaj, da ga čista dišemo, čitavo naše tielo spalio. Tiem je nam dakle tonjik vrlo koristan, nu još je važniji stoga, što je veći dio čovječjega tiela od tonjika i drugih počela

sastavljen; kao što je bilje ponajviše od ugljevika sagradjeno pa se i hrani ugljevikom.

Da vidimo sado napose, kojih počela ima u svakom udu (kotrigu) čovječjega tiela.

Naše kosti sastoje se iz vapnače i kiseloga prahnika (Fosfor), a šupljinice njihove, koje se najbolje vide, kad se kost sažeže, izpunjene su klijevinom. Tvar ili materija, od koje su u čovjeku tvrdi nokti, kosa, a kod ostale životinje dlaka i t. d. srodna je takodjer klijevini, al je čvršća od ove i zove se rogovina (**Hornsubstanz.**)

Klijevina se zato tako zove, jer se od nje klija (tutkalo, kelje) pravi a sastoji se od ugljevika, kiselika, vodika, tonjika i malo ili ništa sumpora; sastavljena je od nje koža, tetive ili suhe žile, veze, hrskavice ili hrustavci.

Meso se sastoji od tamnoga vlakna, koje je sastavljeno iz istih počela, iz kojih i klijevina, samo što u njem ima po više sumpora, pa još i pranika. Ova je vlaknina (Fibrin), kad se meso sasvim izkuha, posve biela, suha i tvrda; želudac ju samo težko probavlja i slabo vadi hrane iz nje. U priesnu pako mesu vlakno je ovo puno soka, kao bielance u jajetu, pa se i zove tako, jer je sastavljen iz istih počela. U 56 kila ovoga bjelanca imaju do 30 kila ugljevika, do 4 kila vodika, do 13 kila kiselika, do 9 kila tonjika i preko 1 kila sumpora.

Moždjani i živci sastoje se iz smjese od osobite neke masti i bljelanca.

U 1750 grama ove smiese ima 1155 grama ugljevika, 175 dek. vodika, 332·5 dek. kiselika, 35 dek. tonjika i gotovo 17·5 dek. pranika, ovoga neima toliko u nijednom dielu čovječjega tiela.

Salo i druge masti, po imenu i moždina u kostih sastoji se od ugljevika, kiselika i vodika; a razlikuje se osobito tim od drugih čestih tiela, što u nijednoj masti neima tonjika. — Žuć je sastavljena kao sapun od neke masti i soli zato se i upotrebljava mjesto sapuna kod pranja svilenine i sukna.

Dolazimo k najvažnijemu dielu tiela, a to je krv. Krv je po cielom tielu više puta u vrlo tananih žilicah tako razprostranjena, da kamo god zabodeš iglom, svagdje krv pišti iz tiela. Mudrost ju je Božja zato onako razširila, jer je krv kao izba (čiler, Speisekammer) i glavno tvorivo našega tiela, iz kojega se sve njegove česti (dielovi) tvore. Zato i ima u njoj nesamo svih gori spomenutih počela nego i gotova bjelanca, vlaknine, siriva (Casein od kojega sir biva), vapna i osim toga jošt i željeza, solika (od kojega sol biva), sodika (što ga ima u solajki ili sodi), gorčika od kojega se pravi magnezija, pepeljika (tako zovemo počelo što ga ima u pepelu, kalium) pače i različitih plinova. Kolajuć pako i obilazeć krv po tielu, donosi svakomu udu šta mu treba: kosti vapna, mišici vlaknine, živcem bjelanca, plućima plinova; uza to pako odnosi sve ono, što se je već iztrošilo te nevalja više, i slaže to u bubrezih odkud ove stvari, kao nevaljane mokračom izlaze iz tiela."

Tim je svakomu, tko misliti zna, dokazano, da se u čovječjem tielu i životna snaga i vrućina samo neprekidnim lučbenim postupkom proizvadjaju u mišicah, živcih, krvi itd., rekosmo neprekidnim zato, jer čovječje tielo ni časak neima mira, kao što se možete osvjedočiti na kucanju srca, na nadimanju prsiju pače na snivanju sanjajućega živa čovjeka; jerbo mu i onda um i mašta rade. Ali nastavimo s našim pučkim piscem. „Kao što

nijedan stroj netraje uvjek, nego mu se pojedini komadići najposlje izjedu, izkoze i iztroše, te ih treba drugimi novimi doknadjivati i nadomještati: isto tako troše se i ustroji našega tiela, i ako nećemo, da makina sva stane, treba ih neprestano nadomještati. Najbolje nam zasvjedočuju ovo trošenje bolestnici, koji više dana ništa nejedu, i opet idu od sebe i puštaju vodu, to jest gone od sebe potrošene čestice svojih tielesnih ustroja. Ako se ovi potrošeni dielovi neobnove, ili ako se sasvim pokvare ustroji, koji prave i priugotavljaju tielu izgubljene sastavine: onda čovjeku neima više lieka, te mora poginuti."

Ova doknada iztrošenih stvari biva hranom; mi dakle jedemo, da obnovimo ono, čega nam u našem tielu nestalo. Nu da se hrana našemu tielu upodobi (assimilira), t. j. da mu postane sasvime spodobna, da se promieni na prave česti tiela, treba ju ne samo zubi žvačuć razstavljati nego u želudcu i crievih raztvarati. Ako koju stvar n. p. meso izsječemo, onda ga samo razstavljamo, svaki i najmanji komadić jeste jošte uvjek pravo meso; ako pako meso varenjem na njegova počela razdieljujemo, to jest na vlakninu, bjelance i mast, i ovo sve opet na ugljevik, vodik itd., onda ga raztvaramo. Razstavom se dakle samo veličina tiela umaljuje, a narav se nemienja. Raztvorbom pako mu se sva narav promienjuje te postaju od njega posve nove stvari. Raztvorbom šire (mošta) postaje vino, raztvorbom vina postaje kvasina (ocat) ili rakija prema tomu da-li smo dodati kiselika ili smo izagnali iz njega vodu. Raztvorbom brašna, iztjerav iz njega kisnućem tiesta jedan dio ugljevika i primjesiv mu iz zraka nešto kiselika (jer ako ga premnogo udje u tiesto, bit će ti kruh kiseo), postaje kruh. Svaka ovakva raztvorba biva samo u toplini: zato u zimi neće tiesto

da kisne; i opet svakom se raztvorbom sad više sad manje vrućine radja. To vidimo svaki dan na gnoju, u kojem se njegove sastavine raztvaraju, tako da od gomile gnoja, kad se posve raztvore, samo malen kup ostaje. Dok nije toliko zime, da se gnoj sasvime smrzava i sipa, uviek hlapi iz njega njegova toplina: zato se i meće na dno klila (Mistbeete), jer puštajuć iz sebe toplinu, grije bilje što na njem raste. Gnoju dakle treba za svoju raztvorbu stanovite topline, a kad ovu ima, onda iz sebe izgoni jošt više topline nego što je dobio. To ćemo lasno dokučiti, kad pomislimo, da drva ne gore, dok im ne primakneš ognja, a kad se jedanput zapale, onda razvijaju iz sebe istu vrućinu; al ujedno se raztvaraju, razpadaju na svoja počela. Kako to biva? Već smo gori kazali, da kiselik, kad se na vrućini stapa i združuje vodikom i ugljevikom, čini veliku vrućinu, pače i plamenom bukće, kad ga ima u zraku s vodikom i ugljevikom, štono se nalazi u drvu, gnoju, vinu, tiestu itd.

Kazali smo, da se naša jela u želudcu ne samo razstavljaju, nego upravo raztvaraju; o čem se može svatko uvjeriti iz ostanaka što iz zdrava tiela izlaze. Svakoj raztvorbi treba vrućine, zato je i ima u čovjeku sve do smrti.

Ako uzmemo da ima onda jedan grad ili stupanj kad se led topi, a 100 stupanja ima u vodi, koja vri, to ima u čovjeku zdravu navadno uvjek do 37 stupnja vrućine, i to isto u ledenih stranah svieta, kao što i u vrućih. Čovjek bi poginuo kad bi nestalo ove vrućine, kao što sbilja vidimo kod umirućega, da sve više hladni dok napokon sasvim neohladni. Odkuda čovjeku tolika toplina, i kako ju u sebi izdržava, da mu neizhlapi posve? Jer poznato je, da svaka vruća stvar pušta

vrućinu, ako nije zrak, u kojem se nalazi, isto tako vruć, a pušta je dotle, dok se toplina zraka izjednači s njezinom toplinom. Tako pušta i čovjek neprestance toplinu iz sebe; jer u zraku ima navadno samo 15—20 stupnjeva topline, a u čovjeku je, kao što je gori rečeno, do 37 stup., čovjeku dakle treba da uviek svoju toplinu dopunjava. — Naravno je, da zimi, kad je u zraku jedva jedan st. topline, mnogo je više trošimo nego ljeti, kad je i zrak vruć, u kojem živimo, te je onoliko iz nas nehlapi. Odavle se vidi, zašto se smrzla soba ugrije, kad poviše ljudi u njoj koje vrieme stoji. Ovakva tvornica čovječje topline jesu pluća (biela džigerica.) Kad čovjek povuče paru u se, pluća buduć puna sitnih mjehurčića nabreknu se i napune običnoga zraka, u kojem ima kiselika. Medjutim se od zatvorenih u želudcu jela radja ugljevik i vodik, i pliva u krvi, koja kolajuć po tielu, dolazi u tananih žilicah i do pluća. Čim se ovi plinovi ovdje sastaju s kiselikom, spajaju se s njim sasvim i promienjuju se u vodu i ugljevičninu. Da se po tom toplina radja, to smo već vidjeli, i pošto čovjek neprestano diše, zato mu ni topline nikada nestaje. No valja pamtiti, da ona ili pravo govoreć vodena para i ugljevičnina, što postaje u plućah, s druženjem kiselika s vodikom nikada neostaje u tielu, nego ju čovjek odmah izdiše, buduć da je više netreba u sebi, pošto je svršila svoju dužnost, to jest pošto je prouzročila svojim sdruženjem tielu potrebitu vrućinu. Mi dakle posve drugi zrak vučemo u se, a drugi puštamo iz sebe. O tom se možeš i sam uvjeriti, da ovo nije samo pusto zanovetanje i književnička mudrija. Uzmi bistro staklo: dok je u običnu zraku, ostaje bistro, a zadahni ga nekoliko puta, pak evo ti vodenih kapljica po njem,

što no su postale od vodika stopljena u tvojih plućah s kiselikom. Isto biva kad spojiš kiselik, nakupljen u jednom mjehuru, s vodikom, koj je u drugom mjehuru.

Pritisni oba mjehura da se sastanu oba plina nad gorućom sviećom, planut će i promienit se isti čas u vodenu paru, koju možeš uhvatiti, ako držiš nad sviećom kakvo staklo. Pak evo, kako se možeš uvjeriti, da si povukao u pluća kiselik a izdahnuo ugljevitu kiselinu. Ugljevičnina, kao što i svaka druga kiselina, muti vapnjenjaču t. j. vodu, u kojoj ima omalo raztopljena vapna (kreča). Ako metneš staklenu ciev u ovu vapnenjaču i upuhneš u nju kakvim miehom navadnoga zraka, ostat će ti bistra, a čim u ciev zadahneš, odmah će se pomutiti.

Ovako potroši čovjek disanjem svaki dan do 385 gr. ugljevika, i uz to još izdiše do 1 kila 68 dk. vodene pare. Nu to nije svagdje jednako. Čim tko ima veća pluća, čim tko češće diše, tim više troši vodika i ugljevika. Kad bi u tielu nestalo ovih počela, prestala bi i toplina, a s njom bi prestao i život. Dakle neobhodno treba, da svaki dan nadomještamo potrošen disanjem ugljevik i vodik a to biva hranom, koju želudac prima i raztvoriv ju, odprema krvi počela potrebita za disanje. Naravno je dakle, da u čovječjoj hrani treba da bude onoliko vodika i ugljevika, koliko ga svaki dan trošimo za izvodjenje potrebne vrućine. Nu tielo naše netroši samo ovih počela nego i ostalih stvari, kojih ima u njem, po imenu tonjika, pranika, soli i sumpora, od kojih su sastavljene čvrste česti tielu i krvi. O tom se može svatko uvjeriti, ako se stane hraniti jelom, u kojem neima ovih počela: za kratko će vrieme malaksati i sasvim oslabiti. I ova dakle počela treba hranom doknadjivati. Da vidimo sada u kojih jelih ima diživa, a u kojih tvoriva. —

Diživa ima ponajviše u hrani od bilja, tomu se neće nitko čuditi, tko se sjeti, da su ugljevik i vodik glavne sastavine bilja. Po imenu ima diživa u š k r o b u (inkaštirki) to jest u onoj bieloj tvari, što no se vidi u korunu ili krumpiru, u zrnju od žitka (n. p. pšenici) i sočiva; jošte ima diživa u soku bilja, u žestoku piću (n. p. vinu, pivu, rakiji) i u obće u svakoj masti, dakle isto tako u salu i slanini, kao i ulju. Od svih ovih jela, ma koliko ih čovjek pojio, neće mu ni jedna dlaka narasti: i to posve naravno, jer u njih neima tonjika.

Evo sada hrane, u kojoj ima tvoriva. Ovamo idu one životinjske i bilinske stvari, u kojih ima tonjika, sumpora pranika itd., dakle bjelance, vlaknina, sirivo.

Ovih počela ima ponajviše u stvarih, iz kojih vadimo diživo, al u jednih ima više tonjika a u drugih manje; tako u leći ima gotovo toliko diživa koliko i tvoriva; u grašku i pasulju ima gotovo za polovicu manje tvoriva nego diživa, a u škrobu, salu, vinu i drugom žestokom piću neima ga ni malo. Usuprot krv (kao jelo) jeste gotovo čisto tvorivo.

Ovakovo obćenito razlaganje slabo će biti komu od koristi ako se naročito nekaže za svako navadno jelo, u koliko nam koristi za disanje a u koliko se od njega tvori krv i meso. I to su već učeni ljudi sve proučili i potanko iztražili. U sliedećoj skrižaljci ili tablici vidimo koliko ima u 1750 gr. (računajuć po kilogramu) hrane diživa, a koliko vode, jer ove u nijednom jelu nefali, budući da je vrlo mnogo treba za laglje raztvaranje jela u želudcu. Ima dakle:

u 1750 grama (u 100 loti)	grama	
	dišiva	tvoriva
Mrkve (merlina) i repe .	175	35
Koruna (krumpira) . . .	315	35
Pirinća (riža	1452·5	122·5
Zobi (ovsa)	1190	245
Ječma	1207·5	245
Raži, helde	1120	192·5
Pšenice i prosa	1120	367·5
Kukuruza	1295	210
Graška	875	472·5
Pasulja (graha)	700	525
Leće	849	402·5
Kruha . . . . , . . .	525	140
Mesa	350	192·5
Krvi	9·8	324·8
Mlieka	112·5	70
Jajeta	210	245

Dakle 1750 gr. mrkve ima 175 gr. diśiva, 35 gr. tvoriva, a ostalo je voda, vlakno i rudne čestice.

Budué da u istom jelu neima uviek ista količina sastavina (t. j. onih stvari, iz kojih je jelo sastavljeno), zato njihova sličnost nije svagda jednaka. Tako n. p. u 1750 gr. mastna sira ima 507·5 gr. siriva, 534·8 gr. masla, 650 gr. vode a $4^1/_2$ gr. rudnih česti, dakle ima više diśiva; usuprot u suhom siru ima 787·5 gr. siriva 105 gr. masla itd., dakle u njem je više tvoriva. Ovo valja i za ostala jela. Isto od prilike razmierje hrane, koje se nalazi u mrkve, ima i u ostalom povrću, dakle i u kupusu, repi, korabi itd.

U mlieku i jajetu ima u pravom razmjerju svih počela, kojih čovjeku treba, da si uzdrži tielo: u njih ima dovoljno dišiva, tvoriva i rudnih česti, a sve je pomiešano s vodom. Ovdje se opet moramo diviti velikoj mudrosti i dobroti Božjoj, koja je tako liepo pomislila za mladu životinju, dočim ju onimi stvarmi hrani jer za drugu hranu želudac joj je preslab. Zato se preporučuje i bolestnikom mlieko jer ga želudac lasno probavlja osobito, dok je svježe (friško).

Nu odrasao čovjek, a kamo li težak nemože se samim mliekom hraniti; buduć da on troši više mišica nego li nejako diete, dakle mu i više tvoriva treba nego što ga ima u mlieku. U ostalih neima više onoga razmjerja, već ponajviše preteže sada tvorivo, sada dišivo: čovjeku dakle treba da prema tomu hranu mienja, da si uzmogne tielu uzgrijati i potrošenu krv i mišice nadoknaditi.

Jošte valja pamtiti, da čovjeku treba i rudnih česti, po imenu vapna i pranika pomiešanoga s kiselikom. Ovih stvari ima više manje u svakom gori navedenom jelu, samo ih nema u korunu: zato kad bi tko djecu hotio hraniti samim krumpirom, ostale bi joj kosti uviek mekane. To potvrdjuje izkustvo kod marve. Tovi-li tko živinče samim krumpirom i repom, mergom od ulja (Oelkuchen), u kojih stvari ima premalo ili nema baš nimalo vapna: živinče će odebljati nu kosti će mu slabe ostati, te nemoguć nositi toliku težinu, lomit će se. To je uzrok hudoj bolesti zvanoj kostolomlje (Knochenbrüchigkeit), koja se lasno može prepriečiti, ako marva dobiva dovoljno djeteline i sieno, u kojih ima mnogo vapna i pranika.

Fiziložkimi motrenji dokazalo se do izvjestnosti, da je po uzgoj tiela, bilo u koju mu drago svrhu, neko razmjerje izmedju hranjivih česti hrane posve nuždno, a da je bez toga razmjerja svaki uzgoj manjkáv; ta

motrenja pokazuju da bjelankovine, tustine i ugličnih hidrata mora da je nesamo u dovoljnoj mjeri, već i u nekom stanovitom razmjerju, koje je danas moguće brojevi označiti.

Moleschott iziskuje po svojih motrenjih za radina odrasla čovjeka na dan bjelankovine 130 grama, tustine 84 grama, uglj. hidrata 404 grama.

Vooit po svojih 15-godišnjih motrenjih u tom pogledu ističe redovitu potrebu kao minimum za dan

	bjelanj.	tust.	uglj. hidr.
za naporna radnika	137	173	352 grama
za srednjega „	118	56	500 „
za uznika	85	39	390 „

Čovjek po tome potroši na dan 385 gr. diviša i samo 157·5 gr. tvorina; jer topline brže nestaje nego krvi mišica. Onih 29 dek. diživa toliku vrućinu čini, da bi njome mogao čovjek 40 kil. 88 dek. vode tako ugrijati, da bi uzavrila. Nu naravno je, da ova kolikoća nije uvjek jednaka; tko vas dan radi, taj potroši više mišica, kojemu treba i više tvoriva u hrani, nego onomu koji se vas dan u pećivaljci ljulja. Isto valja za diživo. Vruće jelo prije će ohladniti na zimi nego li u toploj sobi: tako hlapi toplina evo i iz čovjeka brže na zimi nego u toploj sobi, osobito ako nejmamo shodne odjeće koja prieči toplinu da nemože hlapiti: jer onda jedva dospjevaju pluća smagati tielu dovoljne topline, a kod toga se posla troši mnogo hrane u kojoj ima diživa: zato ozebao čovjek brzo diše; gladan zebe a gol ili slabo obučen brzo hladni, mnogo jede. Zato čovjek šećuć se zimi na polju, brzo probavlja ručak, i brzo gladni; koje zato što toplina iz njega brže hlapi, koje zato, što brže diše, koje pak zato, što zimi više ima

kiselika u zraku nego ljeti, te ga onda i u pluća više dolazi. Zato sit čovjek može više zime podnieti nego gladan; te zimi ne valja na tašte putovati, jer ćeš se prije smrznuti. Poradi toga čovjek zimi od prilike za jednu osminu više jede nego ljeti. To treba svaki da pamti, inače kvari želudac. U vrućem zraku polako čovjek hladni, i zato polako diše, i stoga polaku hranu troši.

Reći bi, da kod nas ima mnogo ljudi, osobito kad je velika vrućina, groznicu, zato što ljudi nepaze na to da čovjek ljeti treba manje hrane (osobito u kojoj ima diživa) nego zimi: te tako jeduć u najvećoj vrućini onoliko koliko usried zime, prepunjuje si želudac, i navlače groznicu na vrat. —

Čovječje tielo je u tom pogledu kao peć u sobi, koju ložimo, da se obranimo od zime: čim je manje zime, tim manje treba ložiti, tim se manje drva troši.

No čovjek brže diše ne samo na zimi nego i radeć, hodeć, trčeć, vičuć, pjevajuć ili drugčije tielom gibljuć; dakle sve ovo čini, da se diživo brzo troši, t. j. da se hrana probavlja a čovjek gladni. Zato onaj, kojemu želudac slabo probavlja, t. j. raztvara jela, nemože mnogo raditi, jer se kod posla brže i više diše, a on neima dovoljno diživa; usuprot i zdrav čovjek oboli, ako se napuni hrane, u kojoj ima mnogo diživa, te ga netroši pospješnim disanjem, t. j. gibanjem tiela. Ovo je razlog poslovici: „Poslje ručka treba stajati ili hodati."

Kazali smo, da bi se čovjek zagušio, kad bi mu se pluća napunila čista tonjika a želudac opet nemože biti bez tonjika, jer bez njega nebi se mogla krv praviti. Zato ima tonjika u svih čestih tiela; a u salu, loju, slanini, ulju i drugoj masti neima ga ni malo, kano ni

u vinu, rakiji i sladoru. Čovjek, živuć o samoj masti itd., brzo bi malaksao, jer se svaka mast raztvara u želudcu samo na ugljevik i vodu; tvoriva neima u njoj. Slaninom se dakle toplina u tielu pravi, zato ju samo onda možemo brzo probaviti, kad se u plućih mnogo dišiva troši, t. j. zimi; a ljeti, kad nam već navadna jela dovoljnu toplinu izvode, lasno čovjek uhvati groznicu od slanine i druge masti, jer se ovo u želudcu mučnije raztvara nego druga jela, a neraztvoreno dosadjuje mu. Usuprot nećemo se čuditi Kamčadalu, što loveć lov po najvećoj zimi jede riblji tuk (Fischthran) i loj kao mi kruh: njegovu tielu treba neizmjerno mnogo dišiva, da ga uzdrži u potrebitoj toplini. Djetetu treba više vrućine (39 stup.) nego odraslu čovjeku (37 stup). Zato diete brže diše, ali porazmjerno više jede, i nemože onako dugo gladovati kao odrasao čovjek. Ptici trebo 40—41 stup. topline: zato ptice još brže dišu i jošte više troše dišiva; stoga već treći dan pogibaju, kad nemaju hrane; odrasao pako čovjek može 10 dana bez hrane živiti ili barem živariti. Zmija, kojoj netreba više nutarnje topline, nego što je ima u zraku, u kojem živi, diše vrlo polahko, i zato može preko tri mjeseca gladovati, tako malo troši dišiva.

Buduć da se više puta dogadja, da čovjeku i drugoj životinji ponestaje hrane, zato je dobri Bog odredio, da se suvišak hrane, u kojoj ima dišiva, u tielu životinjskom promienjuje na mast (salo, slaninu, loj), kojem se životinja, u nestašici svakoga pića, može jedno vrieme prehraniti, jer joj se onda vlastita mast pretvara u ugljevik i vodik, zato medvjed i druge životinje, koje zimu prespavaju, uvjek su pod jesen tovne i debele; jer si preko zime iz svojega sala potrebito dišivo grade; i buduć da onda

polako dišu, tako da u njihovu tielu ima samo do 6 st. topline, nit im se u krv i mišice troše: to mogu i bez druge hrane proljeće dočekati, samo što su onda vrlo mršave. — Zato debeo čovjek dulje može gladovati nego mršav. Zato ljudi koji odviše jedu a malo rade, ako su inače zdravi, debljaju. Zato živinu, koju želimo utoviti, zatvaramo, da mnogim gibanjem i zimom ne troši mnogo dišiva, već da od hrane njezine postaje salo, ili slanina; zato ju onda i pitamo samo onakvom hranom u kojoj ima mnogo dišiva. Tako n. p. krmače tjeramo u žir, u kojem ima vrlo mnogo škroba, t. j. čista dišiva.

Jošte prije nego mast raztvaraju se u želudcu žestoka pića, pa se iz njih razvija ugljevik i vodik. Vino i rakija razdražuju, istina, živce, al prave snage čovjeku ne daju, jer u njih neima tonjika t. j. tvorina: a tim više vrućine u čovjeku prave, čega zaista netreba dokazivati. Zato stanovnici ledenih strana svieta piju mnogo više rakije, nego što je Hrvat može podnieti; pak i kod nas može čovjek zimi više piti nego ljeti, gdje no se čovjeku, kao što u vrućih zemljah od mnogoga pića lasno moždjani užižu, te gubi pamet, a napokon i zaglavljuje. Inače ljute no zdrave pijanice debljaju, jer im se mnogo piće u salo pretvara. Ovakvo debljanje jeste dakle kao neka vrst bolesti; zdrav umjeren odrasao čovjek niti deblja niti mršavi. Što pak ima ljudi koji mnogo jedu i piju, i opet ne debljaju, dapače su mršavi, to je zato što iz njih izlazi hrana neprobavljena, neraztvorena, u njih je dakle utroba slaba i bolestna, te prije il poslje boluju od zlohranosti (Verdauungsbeschwerden.)

Krv i meso, s kojih je čovjek jak i kriepak, biva, samo od one hrane, u kojoj ima mnogo tonjika, dakle

n. p. od mesa. Pa tko nije opazio, da su ljudi, hraneći se mesom, sbilja jaki i čvrsti?

U mesu ne samo što ima tonjika, već je ovaj i sasvim upodobljen našemu tielu. Buduć je pako naše tielo s dušom čvrsto svezano, zato se hranom, s koje tielo jača, i duh kriepi. I zaista ljudi, hraneći se mesom, mnogo su odvažniji i hrabriji nego n. p. stanovnici istočne Indije, živući od samoga pirinča i drugoga bilja, u kojem ima ponajviše sama diširva, ili ljudi, hraneći se samim krumpirom, u kojem ima premalo tonjika. Ovoj krumpirskoj hrani pripisuje se ponajviše mlitavost i tromost irskoga naroda i nekojih okolica njemačkih.

Mesom se može čovjek ugojiti t. j. može mnogo mesa, jakih mišica dobiti, a neće se utoviti, neće sala zametnuti. Ako tko više mesa jede nego mu treba za doknadu potrošene snage, ako se dakle u njem odviše krvi pravi, te su njom žile prepunjene; krv navaljuje sad u glavu, sad u pluća, sad u dolnju stran tiela pak eto ti zlatne žile.

Ima doduše još i drugih uzroka, s kojih se krv u čovjeku promieša, nu tko nejede više mesa, i u obće jela, nego što mu treba za doknadu potrošene krvi, slabo strada od zlatne žile, kao što i onaj, koji se samim krumpirom hrani. Sada će svatko razumjeti, zašto divlja mesožderna zvjerad n. p. vuk, nikada se ne može onako utoviti kao što n. p. ovca jeduća mnogo diširva, od kojega postaje salo. Glede mesa ustanovilo se načelo, da ga treba uživati s drugimi tvarmi: „so ist das Fleisch stets mit fettigen, mehligen oder zuckerigen Stoffen zu versetzen, da blosses (fettloses) Fleisch zur Kraft- und Wärmeentwickelung unzureichend ist.“ (Gart. 1854 N. 21.)

Izza mesa daje čovjeku najviše snage kruh; uzimlje se, da 1 kil. 68 dek. (tri funte) crna kruha sadržaju

toliko bjelankovine (ljepiva) koliko 56 dek. (funta) mesa, a uzatu još 98 dek. škroba i neprebavljivih biljinskih vlakna; a čim je kruh bjeliji, tim manje je u njem bjelankovine. U hljebu je škrob tvorivo vrućine kao što mesu tustina.

Reć bi, da sočivo (grah, pasulj, leća) još više od kruha daje čovjeku snage; jer više sadržaje bjelankovine, gotovo koliko i meso, a povrh toga im $^2/_5$ škroba i $^3/_{10}$ neprobavnih biljinskih vlakna. — U koruna (krumpira) malo je bjelankovine; na jedan dio iste dolazi tri do četiri diela škroba i neprobavnoga biljinskoga vlakna.

Zelenja (die grünen Gemise) želudac malo probavi, te se isto smatra više nadjevom želudačnim; dakako mrkva i repa imadu i nešto hraniva.

Najbolje je hranivo mlieko (Gartenl. 1854. br. 11.), jer sadržaje sve čovječjemu tielu za hranu i vrućinu potrebne lučbene tvari i to u pravom razmjerju. Djeca se hrane samo mliekom, a mogao bi odraso muž živjeti o samom mlieku; dva kila dobra neobrana mlieka imadu bjelankovine koliko 245 grama mesa a povrh toga petinu masti (maslaca) i sladora. — Uz mlieko najvećma hrani jaje (Gartenl. 1854. br. 29.), koje osobito u mak kuhano, vrlo je probavljivo.

Samo se po sebi razumieva, da u juhi nema mnogo hraniva, a Liebig dokaza, da ga nema ni u pivi. U krvi ima samo malo diširva, zato ona sama ne valja za jelo, nego smiešana n. p. mašću, koje je puko diširvo. U obće nevalja misliti, da je sve za hranu, u čem ima tonjika i ugljika. Tomu se hoće još i mjera i razmjerje. Tako n. p. čovjeku treba soli osobito zato, jer od nje biva onaj sok u želudcu, koj raztvara jela. Nu same soli neće nitko da jede, već samo soli jelo, i to opet jedno više nego drugo, a u mnogom ni nepodnosi soli. U ječmu ima kremena, u repi i korunu vapna, u kruhu osim toga još i pranika i sumpora, nu tko će ovo samo jesti? U svih dakle stvarih, koje nam za hranu služe, treba da budu ona počela, od kojih biva diširvo i tvorivo, toplina i krv, tako svezana, da se lasno mogu u želudcu raztvoriti. Tako n. p. u ugljenu više ima ugljevika nego

u krumpiru, nu šta to hasni, kad ga želudac nemože iz ugljena izvaditi? Treba dakle da nam nije hrana odviše čvrsta i tvrda, zato se meso od mlade životinje laglje probavlja nego od stare, gdje se već vlaknina posve ukrutila i učvrstnula! zato ima u svakoj hrani manje više vode, koja jelo židči i raztanjuje. Da to shvatimo, treba se sjetiti da se tučena sol prije u vodi raztapa nego gruda soli; da se staklo sastoji iz kremena i soli, dakle iz stvari, kojih ima u našem jelu; no zaista nikomu nije još na um palo hraniti se staklom; al u ječmenu kruhu nam ove rude nehude, jer su ondje kako treba s drugimi počeli izmiešane; kod hrane treba gledati dvoje: prvo da li ima u njoj počela i tvari kojimi se tielo naše sbilja hrani: drugo da li su ova počela u jelu onako smiešana, da se mogu lasno u želudcu raztvoriti.

Još ćemo po „Gospodars. listu“ kazati, koliko treba želudcu da probavi koje jelo.

„Pomnjivim iztraživanjem liečnika na zdravu tielu i na tielu ljudi, koji su u naprečac umrli, dokazalo se je, koliko treba vremena zdravu želudcu odrasla čovjeka da prokuha koje jelo. Za jelo od kuhana pirinča (riže), za hladetinu (pikije i pečenu sladku jabuku treba želudcu 1 sat za taj posao; za pastrmu (bistrangu) i sladku sirovu jabuku $1^1/_2$ sata; za vareno mlieko, sirovu kiselu jabuku, jaje na umak i varenu salatu na 2 sata; za pomužu (sirovo mlieko) odojka, bob, pasulj, kuhanu škrobovinu i dobro izpečen ražni kruh $2^1/_2$ sata; za govedinu tenfanu $2^3/_4$ sata; za govedinu kuhanu, butinu (šunku), potočne ribe (osim pastrme), za kuhanu živad i pšenični kruh 3 sata; za kuhan krumpir (korun), sir, grašak, leću, repu i jaje u tvrdo $3^1/_2$ sata; za kobase (mesne), krmetinu, gljive, dinju, gusku i pečenu teletinu 4 sata; za domaću patku (racu) $4^1/_4$, a za divlju $4^1/_2$. Odavle se vidi kakvo jelo valja za bolestnika i kakvo za večeru, ako se tužimo, da nemožemo spavati poslie večer; jer želudac ima posla.

NAUK O POSUDJU.

I.

Kuhinjsko posudje, u kojem se jelo gotovi ili čuva, nesmije da ima štetnih sastojina, koje bi se u jestvini razstavile ili š njom pomiešale; takove bo otrovne sastojine stigle bi i u naše tielo i prouzročile razne bolesti a često i naglu smrt. Zato treba dobro paziti, kakovo se posudje rabi za pripravljanje i čuvanje jestiva. U mnogih zemljah propisuju dapače zakoni, kakovo da bude kuhinjsko posudje, ali na te se zakone slabo i ondje pazi, a drugdje se je u tom obziru na štetu ljudi i odveć grešilo.

Rabi se po kuhinjah posudje lončarsko, bakreno, žutomjedno (Messing), kositreno i željezno; o svakom od tih reći ćemo koju u kratko, i to po redu vriednosti dućanske.

1. B a k r e n o t. j. posudje od kova crvene krase (boje) ima to osobito svojstvo, da na zraku, navlastito kad se u nj stavi kiselih, sluzastih i mastnih sastojina, postane tuvno i da se pokrije zelenilom, što ga zovu mjedenkom (Grünspan); ovo se sastoji od nepromočna ugljičita mjedena kisa i nastaje time, što bakar iz zraka upija kiselik, vodik i ugljeničninu; mjedenka se lako raztvara u sve jestvine i predaje im oštar otvor.

Bakreno posudje bješe mnogo u porabi i velikim ponosom gospoštinskih kuhinja sve do ovoga stoljeća; ono se do duše preporuča svojom ljepotom i trajnošću; nu ipak se sbog zdravstvenih obzira preporučit nemože; jer nije li posvema čisto, jestvine u njem gotovljene kvare probavu, a od ovoga dolaze tolike bolesti kano glavobolja, bluvanje, bolovi u želudcu, groznica i t. d. pače i smrt.

Da se bakreno posudje učini neštetnim, ocinjavahu ga što jače, a takovo se može doduše rabiti bez pogibelji, dapače i onda kad unj dolazi i jako kiselo i mastno jelo, jer se bakar ne razstavlja; nu nije li ocinjaj izvrstan, doskora se iztroši a onda nastaje bieda i nevolja, o kojoj smo gore govorili.

Opazilo se, da su ljudi boležljivi, blieda lica, da trpe od grčeva i čestih groznica itd. gdje je jošte u porabi bakreno posudje, zato će kuharica uznastojati, da ga se u kuhinji nadje vrlo malo ili ni malo.

2. Sve to valja i o žuto-mjednom (mesingastom), posudju; jer ovo je sastavljeno od bakra i tutije. U nas nalazimo ponajviše od toga kova mužare, a svaka će biti primjetila, kako se ovih brzo hvata mjedenka, taj otrov svakoga jestiva. Kod svakoga je posudja vrlo nuždna čistoća, ali je poglavito potrebna kod posudja bakrena i žuto-mjedna.

3. Željezno posudje podvrženo je hrdji, t. j. i ono iz zraka upija kiselik i vodu te dobiva koru od nepromočnoga željeznoga kisika koj se u jelu lasno raztvara; ali u toj se hrdji nalazi tako malo željeza, da se jestvine gotovo i netruju, pače željezo samo tielu više koristi nego li škodi; jer ga broje medju poglavite sastojine čovječjega tiela. Nevalja ipak rabiti posudje

od čista željeza; jer hoćeš li u takovom gotoviti kisele jestvine, one ti neće imati dobra ukusa i samo posudje doskoro će se izkvariti i dobiti množinu luknja. Da se tomu doskoči, počelo se rabiti ocinjeno posudje od željeza; sada ima po kuhinjah tri vrsti takova posudja i to od crne pločevine (lima) od ocaklene pločevine i od tenećke. U posudju od crne pločevine možeš bez opasnosti gotoviti pečenje i jestiva od maslaca i masti, samo nemoj kuhati ništa odveć kisela i slana a kad ga pereš svaki put ga dobro obriši i otari da ti nepohrdja.

U ocaklenom (emailiranom) željeznom posudju možeš gotoviti, što te volja: ocaklinu sastojeću se iz živca, sode, blednjaka i kositrena kisa smatraju izvrstnom samo ako tvorničari neprimjesuju ni malo olovne gledje ni surika; dobro pečena ocaklina nije jelu nimalo škodljiva, zato ovu vrst posudja radi njegove trajnosti mnogo preporučuju. Nu rabeć takove lonce treba da ih u kuhanju do visa napunjuješ; jerbo će inače radi nejednake vrućine popucati ocaklina; ne smiješ ni žlicom odveć naglo i tvrdo strugati ostanaka od jestiva; jer bi ocaklinu oštetio i posudje učinio nerabivim.

Od temećke prave klepari posudje; nu ono se ne rabi za kuhanje jer ne može mnogo uzdržati vrućine i to za to ne što se ocin lako raztaljuje te od željeza odpada.

4. S istoga razloga nemože u kuhinji rabiti ni posudje od kositra, osobito ne za jestvine slane, kisele i mastne, koje dapače nije dobro u kositrenih posudah ni hladne čuvati. Brand i Lhullier, u Brnu izumili su kuhinjsko posudje od željezne pločevine iznutra i izvana dobro pokositreno, za koje naš „Gosp. list“ (g. 1862.

*

br. 4) tvrdi da je vrlo zdravo i trajno i da se u njem jelo vrlo brzo skuha.

Nu kad smo već u rieči, još ćemo nešto o takozvanom parnom loncu.

Svatko zna da rakiju i vino treba začepiti, jer će inače izhlapiti. Nu kod drugih jelâ i pilâ ovo se neuvažava. Samo kod kuhanja kave počelo se uvažavati u novije vrieme da iz nje izhlapi uprav ono što je najbolje, kad se prži i kuha u otvorenih posudah i tako su postali razni kavovari (Kaffeemaschine.) No to isto valja i za mnoga druga jela, za to je kuhinja kadšto krasna mirisa, a jela su iz nje sumporna. Da se tomu doskoči izumili su parne lonce (Dampfkochtöpfe). Ovakov željezni lonac ima odozgor poklopac tako utvrdjen, da para ne može van, te se ovako jelo uprav u hlapu kuha. To je sa više razloga koristno. Prvo uz onakov lonac prištedi se mnogo drvâ, drugo, jelo je tečnije, jer nemože ništa izhlapiti. Nu pitat će gdjekoja kuharica„ neće li takav lonac puknuti?“ Toga se ne treba plašiti. Svaki lončić je tako zagradjen, da kad bi se u njem razvila prevelika vrućina nadignuo bi se na poklopcu drugi poklopčić i para bi onuda izletila a to je znak za kuharicu, da je vrućina prevelika i da joj treba lonac malko odstraniti.

Kod nas je za ovakove parne lonce slabo tko čuo, a drugdje su već mnogo u porabi.

5. Lončarskoga posudja ima u nas u svakoj kuhinji. Neće biti od potrebe govoriti o tom, kako ga prave, ali o glazuri njegovoj moramo tiem više koju reći, što ona odlučuje o dobroti i zdravosti lončarskoga posudja.

Za kalajsanje ove vrsti posudja uzimlju lončari ponajviše olovnu gledju (nečisti olovni oxid) ili drugih olovnatih tjelesa, često i kriedu (za bojadisanje), pa onda

kovački prah za mrku, bakrene pilotine za zelene, cafin za modru, kositren pepeo za bielu a smedjac za crnu krasu (boju), već kako se kojemu od tieh sastojina vidi ljepšom ili cienijom.

Svaka od tih tvari, da bude za glazuru, imade se samljeti i smiešati vodom u kašu; u ovoj se onda posuda ili ponoruje, da bude ciela okalajsana ili se pako njom pomaže ili poštrca onuda, gdje se želi imati glazura. Tako okalajsano posudje dolazi u pečnicu, da se 25 do 30 sati neprekidno na velikom žaru peče; od ovoga se raztali glazurina kaša po posudi i utvrdne najposlije tako, da napravi nepromočnu ocaklinu, pa kad su ovo postigli, odmah pećnicu zatvore, da se posudje u njoj polagano i posvema ohladni; jer čim se to pečeno posudje polaganije ohladjuje, tim biva čvršće i trajnije. Dobra i zdrava posuda mora da podnese naglu promjenu toplote i da ne puca, a kucneš li ju prstom da zvučno zvoni i da joj se glazura niti nožem nedade ostrugati. Obširnije o tom ne treba ovdje govoriti izza onoga, što smo već naveli gore ob olovatoj gledji.

Od lončarskoga posudja, ako su lončari bezdušni te uzimlju za glazuru mnogo olovne gledje a štede drvi u pećnici, mogu se ljudi trovati, osobito kad u takove počude dolazi jestvina kisela ili slana bilo za kuhanje ili čuvanje. Liečnici primjetiše, da ljudi, koji su se hranili jestvinami iz takova posudja, trpe na boli zuberina, da su bliedi, gotovo pepeljasti, ukus jestvina da im je neugodno sladak, tielo, navlastito lica da su mršava i da se izvanredno navraskaju; nu to su tekar predteče smrtonosnoga otrova od olova, iliti kolike. Malo po malo pojavi se i pojavlja onda češće žestok griz oko pupka; otrovanik kadikad po više dana neide od sebe, a kad-

ikad dobije iznenada žestoku lijavicu, gazi mu na usta i često probluje; mnogo žedja a za boli i glad ga se lati. Ovim se bolim pridružuje kadgod žestoka glavobolja, grčevi, bezćutnost, nu čovjeka neostavlja sviest, u kojoj nesretnik žarko želi, da mu smrt učini kraj tolikim bolim.

Premnogi u nas i neznade, da i lončarska roba može biti otrovna te bez brige ne samo gotove si u njoj jela nego jih i kroz dulje vrieme drže. Možebiti neće dakle biti s gorjega, što sam jih ovdje na to upozorio, ali ću i podjedno i kazati, kako se može svatko uvjeriti, u kojoj posudi ima otrovne olovnine.

Kad kupuješ lončarsku robu, napuni ju dobrim, vodom 6 do 10 puta toliko smiešanim octom (sirčetom) i zasoli ga dostatno, pa onda pristavi k ognju, da se u malih posudah prokuha pol, u većih cieli, u jako velikih i po više sati a onda ostavi da se u istoj posudi ohladni. Nemaš-li kod kuće sumporo-vodika, naći ćeš možebiti nevaljalo jaje, u ovom bo pokusu jednakoga su svojstva, pa od jednoga ili drugoga primiešaj i prokuhanu octu; postane li voda mrkom kano kava ili dobiješ li crnih pjega, nemoj ni podvojiti o tom, da se je olovo s glazure posudne razstavilo. Takove posude nerabi. Kamo sreće po zdravlje ljudi, da lončari nežgu svoje robe olovom!

Sve to valja i o fajansi, iz koje se prave posude i zdjele, tanjuri itd., za stol; jer i ovdje se iz debele glazure odlučuje olovo i truje jelo, osobito nesmije zaoctena šalata dugo ostat u takovoj posudi. Mimogred da rečemo, šalatu je najbolje napraviti u zdjeli od drva, stakla ili porcelana, jer u ovih nema olova, dakle ni otrovnih sastojina.

Iz ovoga, što smo u kratko izcrpili, bit će svaki opazio, da nam nemože biti svejedno, u kakvoj se posudi jela gotove i u kakvoj drže, a kuharici napose nemože biti svejedno.

Zapamti si svaka, da je za kuhanje jela najprobitačnije rabiti crnu pločevinu; za uzdržanje istoga posude od drva ili prava kamenina, porcelan, staklo itd. samo ocat nestavljaj nikada u druge van u staklene posude.

II.

Govoreći o posudju ne može se mimoići prostiranje stola. Kad si za objed (diner) dala stol prostrieti, imaš paziti na to, da se na stolnjak stavi toliko tanjurâ, koliko će osoba kod objeda biti; tanjuri 2 stope razdaleko, na desno daj na nožku staviti žlicu, nož i vilicu, a lievo kruh ili žemlju, na tanjur sam obrusac, pred tanjur čašu za vodu (nešto veću) i toliko manjih čaša, koliko će vrsti vina na stol doći; na sredinu stola ili izmedju stolnih gostova stavi staklenku vodom i stolnim vinom, a tako i solenku i paprenku; uztreba li na stolu octa i ulja ili stučena sladora i to možeš na prikladno mjesto staviti, ako ima prostora. Voće i kolači (dessert) stavljaju se takodjer odmah stolu na sredinu kao i torta (prigodom goda) i kitice cvieća u vazi. Prvo je liep običaj i za obiteljskih stolova.

Ako se tanjuri mienjaju, a to se preporuča u svakoj boljoj i gospodskoj kući, za tople jestvine u studeno doba malo jih na toplu mjestu pritopi, ali ne da budu vrući; isto valja i za zdjele.

Ako tko svoju žlicu ili nož i vilice ostavi na tanjuru, ovo se imade iznieti ujedno s tanjurom te umočiti u toplu vodu, obrisati i na novom tanjuru natrag odnieti, ako nema druge stolovine, kojom bi se izmienio. Čim je koj gost svojom jestvinom gotov, ima se mienjanje odmah poduzeti, da podvornik dospije isto učiniti kod svih stolnih gostova.

Čim je koja jestvina pojedena i tanjuri izmjenjeni, ima se odmah nuditi gostom sliedeća; zato treba kuharica da ima ne samo jelâ, redom sliedeća u pripravi nego i stolno posudje.

Zdjele se nose na obruscu lievom rukom, nudi se gostu s lieve strane, a podvornik ima samo na svoju posudu kojom nudi, paziti, da gosta nepolije.

Ako imaš na izmjenu hladnih i vrućih assijeta (Hors d' œuvres) ponudi najprije hladne na malih tanjurićih malimi noževi i vilicami.

K ponudjenoj cieloj ribi daj na zdjelu žlicu ili nož za ribe, ako je već razrezana, samo vilicu. Jesi-li oko ribe dala vienac ili umaku, daj na zdjelu žlicu i vilicu; u zdjelu šalatom punu daj žlicu i vilicu od drva ili roga, a kompotom srebrnu žličicu pa male tanjure i žličice.

Za tjestenine mienjaj vazda žlice.

Prije nego desertom na stolu nudiš, daj odnesti sa stola svu nepotrebnu stolovinu kao solenku, paprenku, ostanke kruha itd. a drobtinje daj u tanjur sa stolnjaka ubruscem ili četkom izmesti. Na koncu objeda običavaju u šalicah dati tople vode za pranje zubi, a obično i kus citrone za pranje prsta.

Dodatak. Ovdje se može još progovoriti o čišćenju posudâ.

Svaka se posuda ima oprati u vrućoj vodi a onda, osobito porcelanske, imadu se poprati mlačnom, jer ne samo postaju čišće i hitrije se posuše nego niti ne popucaju tako brzo; zatim se ima svaka dobro obrisati. Proste lonce i dr. poklopi na toplu ognjištu, da se posuše. Nećeš-li, da ti posuda popuca, nemoj stavljati ništa „vrućega" u hladnu ili „hladna" u vruću posudu, a niti ikad ostavi praznu na vruću ognjištu.

Emailirano željezno posudje valja vazda lugom a izvana sitnim pieskom prati; ocinjenu pločevninu peru lugom i pieskom takodjer iz nutra. Da se ostatci u rabljenoj posudi ne prisuše, valja ju odmah vodom napuniti i na stranu staviti ili pako zabušiti u krop u spirnici, da od pare jestveni ostatci omečaju; nije-li to dovoljno, napuni posudu vodom i pepelom i pristavi ju k ognju, da voda prokipi. Željezne ponjve itd. peru se lugom i sitnim pieskom, bakrene i žuto-mjedne imadu-li se rabiti za prokuhanje (n. pr. mlieka), pepelom. — Sviećnjaci i žuto-mjedno posudje imadu se prati čistilom (prahom) i vodom ili rakijom pa onda dobro otrti vunenom krpom, a bakreno peru i limunovicom. Pamti osobito, da se od kisela i mastna jela prihvaća mjedenka, zato toga u takovih posudah ne treba dugo držati.

Žlice i vilice neperi u kropu; jer bi se kit na oštarju otopio i odpao od držka, nebudu-li ipak čiste, otari oštrac mokrom vunenom krpom i prosijanim pepelom pa onda poperi i obriši; hrdja se riblje mazom, uljem i plutovim čepom; a da ti često nezahrdjaju, spravi ih na suhu zavijene u vunovac ili mekanu kožu tako, da se jedno netiče drugoga.

Staklo se pere krpom, trsovim lišćem, koprivami ili lupinjem od jaja i hladnom vodom; ako je mastno i hladnim lugom, ili se razmočenom kredom naliči a onda krpom otre.

Drveno posudje riblju pieskom, nu mlinčenicu i dr. bolje je prati četkom i vrućim lugom, pa ako treba i sapunom. Pofarbane drvenine (stol itd.) imadu se krpom u hladnom lugu namočenom ili takodjer sapunom prati.

NAUK O JESTVINAH.

I.

O kupovanju jestiva za spremnicu.

Kuharica mora znati, da je čista i puna spremnica u kući najveći ponos dobrih gospodarica, mora znati, da o dobrih ili zlih sastojinah, iz kojih bi se imalo gotoviti jelo, visi dobrota i zdravost pripravljena jela; ona treba da se nauči, u koje se doba može pribaviti za pripravu koja pečenka, u koje doba dolazi koje sočivo te što se dade čuvati a što se neda; ona se napokon treba da obskrbi svačim što je za gotovljenje jela potrebno u kući imati, da ne bude u samom gotovljenju smetana traženjem gdjekad i u onaj čas, kad bi trebalo jelo donieti na stol.

Evo i u tom kratke pouke.

B r a š n o treba da je sasvim bielo, lako, suho, da se u 8 puta toliko vode raztopljeno načini kao mlieko; nad vodom da se nevidi ljusaka ni drugoga trunja; ako je uloptano, moraju lopte biti lahke ma i najveće bile, i nikojega mirisa ni ukusa imati. Što se koje brašno više za prste hvata, tim je bolje; što se u šaku stisnuto većma u loptu hvata i manje izmedju prsta na polje izmili, tim je bolje; što ova lopta na dasku spuštena bolje ujedno ostane i neraspe se, to je bolje; što se nožem na gladkoj dasci dalje razvući daje, to je bolje; što se s malo vode razmiešano prije stvrdne, to je bolje.

Na sve ovo valja pri kupovanju paziti. Brašno, koje se pod zubi gricka, nevalja, koje je prljavo, modro, crnkasto, — nevalja; koje udara na pliesan, kiselinu i ma koji drugi zadah, nevalja; isto tako nevalja ako na jeziku gorči ili ma koji ukus ima.

Kako se tuhljivo brašno popravlja. Svatko znade, da kruh od brašna, koje tuhne, nesamo u tek neide nego i škodi zdravlju, pa i to znade svaka kuharica, da joj se brašno i pored najveće pomnje lasno stuhne. Pronašao je slavni englezki lučbar (kemik) Dany jednostavno sredstvo, kojim se može ovakvo brašno popraviti. Uzmi za svakih 65 dek. tuhnjiva brašna 21—22 dek. (prema tomu da-li brašno malko ili mnogo tune) ugljevite gorčike (kohlensäure Magnesie) štono se prodaje jeftino u svakoj ljekarni. Primiesi ovu gorčiku tiestu, pak će ti ona iztjerati sasvim iz kruha tuhninu ili patuhu, pecivo će biti bielo i što je glavna stvar sasvim — zdravo. Da gorčika nehudi zdravlju to svatko znade. —

Pasulj je najbolji onaj, koji se najvećma sjaje, koji je najokrugljiji. —

Grašak je to bolji čim je više pepeljaste krase (boje) ni žuti ni bieli nije onako dobar. —

Leća (sočivo) je tim bolja, što je vedrije zelene boje.

Nijedno varivo nevalja, kojemu je ljuska smežurana i koje je zizljivo ili pljesnivo.

Pri kupovanju variva najsigurnije je uzeti od svakoga probu, i pokušati dali se dobro kuha; zaradi ovoga pristavi od svake vrsti po jedan lončić u kišnici nuz vatru, i koje se za jedan sat mekano skuha, toga kupi za zimu koliko ti treba.

Jaja su najbolja ona, koja su najkrupnija i najskorašnija; zarad ovoga gledaj kroz svako na sunce ili svieću: ako se providi, dobro je; ako je mutno, nevalja. Jaja se probaju i u vodi: dobra potonu, ukvarena plivaju na vodi. —

Krumpir. Najbolje je pokušati ga kuhati, i pokle se uvjeriš da valja, kupi ga koliko ti za zimu treba. Dobar krumpir, čim se skuha, prepukne, i ima prijatan miris i ukus. Što je krumpir pozdniji, to je za zimu bolji; za to je najbolje na posljedku ga kupovati. Krumpiri hrapave kože brašniji su i bolji nego gladke kože; i bolji je tvrdji nego mekan. Pjegav i krastav krumpir nevalja. Tanko odrezana križka, ako je tamna, znak je brašnava, ako je prozračna znak vodena i nevaljala krumpira.

Kupus je najbolji onaj, u koga je glavica najtvrdja i najteža, lišće najlaglje i najtananijih žilâ i rebarâ. Makar i sitnije glavice bile ako im je samo list tanjih rebarâ, ako su sabijene, to je onakov kupus bolji nego najkrupnija glavica kad je krta a list debelih rebarâ.

Luk bieli (češnjak) tim je bolji što je krupnijega češla. — Luk crni (crlenjac), što je koji modrije crvene ljuske, to je silovitiji i ljući, a što je bielije to je slabiji i sladji.

Mast je najbolja ona, koja je najbjelija, koja medju prsti na čisto izadje sva čvrsta i zrnasta, koja nikakvoga zadaha neima, ni na suho meso ni na klobasice nezadiše. Na valjaloj masti nesmije se ni kaplja voda vidjeti, niti smije varjačom (kuhačom) gnječena vodu puštati; isto tako nesmije se po njoj nikakovih mlazova i žila vidjeti; naposlje nesmije niti slana biti, jer se u masti sol i voda skupo plaća.

Slanina je bolja, što je čvršća, što bielija što zrnatija. Slanina što kaplje, slanina mekana, žuta, medju prsti razmrvljiva, i slanina, koja na jeziku gorči, ta je užežena i nevaljala.

Med je najsigurnije u satu; što je med bieliji i bistriji, to je bolji a što prljaviji i crniji, to je lošiji.

Hren je najbolji pravoga korena, srednje debljine, da što manje krakovâ i žilicâ ima i da crvenih pjega po njem nije, jer ove pokazuju nevaljao koren.

Rotkva je tim bolja što je tvrdja osobito ako još list na njoj tvrdo stoji. Najbolje ćeš se uvjeriti o dobroti, kad ju razrežeš, te za to pri kupovanju uvjek to čini.

II.

Pečenke u pravo doba.

Branjug u kasnu jesen.
Bravetina od srpnja do prosinca.
Divokoza u jeseni.
Divje koke ili alpinske kokoške u jeseni.
Fazan od listopada do travnja.
Guske domaće od rujna do veljače.
„ mlade u lipnju i srpnju.
Janjetina od svibnja do rujna.
Jelen od lipnja do ožujka.
Jarebica od rujna do siečnja.
Kornjača zimom i proljećem.
Kopuni (poulardi) u jeseni i zimom.
Odojci kroz cielu godinu.
Oštrige (kamenice) u zimi.
Prepelica u jeseni.
Puž zimom do uzksa.
Pastrve (bistrange) kroz cielu godinu.
Pure od listopada do veljače.
Race domaće od kolovoza do veljače.
„ divlje u jeseni i zimom.
Rak potočni od svibnja do rujna.
„ morski u zimi.

Ribe u jeseni, zimom i proljećem; nasoljene, suhe i marinirane u jeseni i zimom.
Svinjetina od listopada do ožujka.
Srna kroz cielu godinu.
Šljuka u proljeću i jeseni.
Ševrljuge u jeseni.
Tetreb u proljeću.
Vepar ili divlje prase od studena do veljače.
Žabe u proljeću.

III.

O uzdržavanju jestivâ.

Da se mlieko ili vrhnje dugo sačuva. Uzmi mlieko od dojiva još toplo ili dobro vrhnje, prekuhaj ga te ga ulij u bocu (flašu) u vrućoj vodi dobro stopljenu. Bocu do polovice vrata napuni i dobro zatikom plutovim (Korkstöpsel) zatvrdi i vrpcom (kanafom, špagom) zaveži. Ovakvu bocu u vruću vodu metni, uprav onako, kao da se voće (sagje, kompot) za zimu kuha. Kad bocu iz kuhanja izvadiš, zaveži ju čvrsto mjehurom, te vrat od boce dalje, nego siže mjehur utakni u vruću smolu, da se tako smola dobro primi. Sad bocu do potrebe u hladnom mjestu čuvaj. Kad već otvoriš bocu, moraš sve vrhnje ili mlieko potrositi.

Da ti se mlieko nesgruša na vrućini. Iztisni u pomužu (svieže mlieko) nekoliko kapljâ sveža hrenova soka, pa ga izmiešaj. Ovakvo mlieko neće sgrušati niti na vrućini od 45° (po Cel. top.) Tako rade južni Rusi.

Tko želi maslac dugo sačuvati, neka uzme 3 dekagrama čiste jedatne soli, 1 dekagram biela sladora, 1 d. salitra, neka sve to stuče i smieša, od ove smjesi neka uzme na svakih 56 dek. maslaca po 3 dek. i neka ga dobro promjesi. Ovako ugotovljen maslac ostaje čvrst, liepe je krase, nije slan i može se ovako i više godina čuvati; al prije 3—4 nedjelje danâ nevalja ga rabiti.

Ljuti maslac (putar). Ako ti se maslac ili putar uzljuti iliti oranketljavi, stuci drvena ugljevlja i saspi ga u vodu, pa u ovoj vodi izpiraj maslac. Napokon prociedi ga kroz vunenu krpu, da ukloniš crn ugljen; to je pomučan posao. — Brže ćeš gotov biti, ako ranketljivi maslac pomiešaš sa malo pepeljike (Pottasche) ili srieša (Veinsteinsalz).

Jaja da kuharice dugo vremena dobra sačuvaju, metnu ih u dobru posudu, koju vapnenom vodom naliju, i to u pivnici (podrumu). Drugi običavaju stavljati jaja u žito ili pljeve tako da se jedno ne tiče drugoga. — Imadu se zaista jednako čuvati od vrućine i od studeni.

Meso se ima čuvati ponajprije od muka i njihovih zapljuvaka, za to ga stavljaju na hladnu mjestu pod sito ili umotano platno, ili u suh piesak; a neki ga u pokrivenoj košari objese na vodu u zdenac.

Da ti se meso neusmrdi, uče neki ovako: Po ljetu je težko dugo uzdržati meso a da se nepokvari; da meso netukne, metni ga u lonac, dolij ga kiselim mliekom i ondje čuvaj, gdje svoje mlieko imaš, samo promieni svaki drugi dan kiselo mlieko, a ono, koje si odlio, možeš ga dati krmku ili ga drugačije upotriebiti. Ovako možeš uzčuvati meso i nedjelju dana a da ti se ni malo nepokvari.

*

Teletina i jetra čuvaju se posve uronjena u mlieku, koje pusti ukisati kroz nekoliko dana.

Divljačine meso dobro svučeno čistom krpom obrisano natre se solju i tučenom borovicom pa se stavi u posudu medju dva reda lovora i thymiana; posuda se dobro pokrije i stavi na nju kamenje ili druga teža.

Divljačini pernatoj ima se drob izvaditi, a pošto iznutra dobro otreš krpom, mjesto droba stavi u papiru prpra, borovice, lovora, ružmarina itd., oči joj i rane posiplji prprom pa ju onda objesi na hladnu mjestu i propuhu ili saspi u kup žita. — Neki običavaju meso, osobito pernatu divljačinu, na toliko pečenu da više nije krvava, u loncu razbieljenom mašćom sasvim zalijati, pa se osobito u zimi može dugo dobro sačuvati.

Jabuke i hruške poredi u spremnici na daski tako, da se ne tiču ni malo; često prigledaj, nagnjile podmah odstrani. Ako ih saspeš dobro uglještinom na posutoj istom daski još će se i dulje uzdržati. Tunje ždrave čuvaju se suhe u prosi ili pljevi. Oškoruše stavljaju u slamu da omečaju, a koje žele na dulje sačuvati, razrede ih na daski. Lješnaci suhi imadu se u vrećah objesiti. Šljive i drugo voće može se uzdržati svježe kroz neko vrieme, ako se pobrane za suhih studenih dana na svojoj grančici stave u posudu i ova mjehurom te platnom i onda smolom dobro zatvori, da zrak neprodre; zatim se posuda zakopa u zemlju na suhom mjestu ili se objesi na vodu u zdencu.

IV.

Značenje nekih kuhinjskih izraza.

Cieditì, procieditì (seihen) kažu, kad se kroz sitce, cjedilo, pjenoču itd. koja židčina propusti, da bude čišća i tanja; n. pr. juha i umaka kroz sitce, hladetine kroz platno, koje se prije kropom namoči.

Izvrnuti (stürzen) iz tvorila pečeno ili u pari kuhano jelo možeš najlaglje tako, da mu okrajak na sve strane nožem od tvorila odrežeš, pa onda nanj položiš zdjelu; obrativ ga zatim digneš i nekoliko časova uzdržiš, da se uzmogne jelo od tvorila posvema odlupiti, a onda tvorilo odigni i stavi na stranu.

Kuhati u hlapu (hlapiti, in Dunst sieden). Prije svega treba da znaš, da posuda, u koju ćeš uložiti tvorilo s jestivom, što će se kuhati u hlapu, ima biti veća od tvorila (modela) te imati poklopac, koj će ju oda svih strana posvema pokriti, da se iz nje nemože izhlapiti; u tu posudu ulij nešto kropa ali no toliko, da bi stavljeno u posudu tvorilo zaplivalo, jer ono položeno imade ostat nepomično u posudi, ali uložit ćeš ga u nju istom onda, kad mu jestivo zakipi. Ako ti se krop prije prekuha, nego li jestivo zakipi, nadolij u posudu opet kropa. Osobito imaš paziti na to, da ostane jednaka vrućina i da polagano vri, kako će se jestivo liepo dizat i upijati paru. Misliš-li da je dosta kuhano, izvadi oprezno

iz posude tvorilo i stavi ga u štednjak na nekoliko časova prije nego ćeš ga stavit u zdjelu; a poliješ li ga kakovim šato-om prije nego ćeš ga na stol dati, malo pričekaj, da ohladni.

Mazanje posudja (Schmieren). Posudje se ili stopi pa se onda maslom ili maslacom namaže, ili se pako ovi raztope pa se njihovom pjenom posuda izmaže; zatim se posiplje tvorilo (Modl) sladorom (cukorom), meljom ili ribanom žemljom, tako da se u posudi okretajuć ju na sve strane razide da bude tim ciela posuda posuta, onda se neprimljeni višak iztepe iz posude. Sladorom treba posudu posipati za one sladke tjestenine, koje se u hlapu (Dunst) kuhaju, meljom za one, koje se peku, a ribanom žemljom s veće strane za ine slastne tjestenine pečene. Ako se što na zdjeli peče, mora se ova nešto bolje izmazati i posudje, gdje se gibanica ili tiesto od pjenica peče; nizki kolačnici od pločevine namažu se tanje pa se i oni posiplju meljom ali se melja izsipa opet iz njih, da samo malo ostane, onda se kolači metnu u kolačnike. Za sladke (fine) kolačiće metne se pločevni kolačnik topit, namaže se finim voskom, a kad se ova raztali, ima se bugačicom (Fliespapier) opet izbrisati i zatim zazhladiti; ako li je mastno tiesto, onda posudu netreba ni izmazivati.

Miešnja (Rühren) zove se onaj rad, kad u kakvoj posudi drvenom žlicom u okrug miešaš n. pr. jaja sama il maslo s jaji; to valja osobito za tjestenine, gdje treba od jaja sa sladorom napraviti pjenasto tjestivo, kojemu se onda melja, sušci (cvebe), mandale i dr. napokon i snieg primieša.

Nabujem (Anlauf) nabujati (anlaufen) kažu, kad se ribana žemlja, rezani luk-crljenac, peršin, kojim

se hoće da pospe gris, melja itd. stave u razbieljenu mast, da se ove napiju i napuhnu t. j. nabujaju. Kod bielih začina (zafriga) stavljaju melju i luk zajedno u mast, a kod rumenih najprije slador pa onda melju s lukom.

Namrviti što, kažu, kad n. pr. meso, ribu itd. provaljaju u drobtah (mrvicah) od suhe žemlje; ovu naime ribežem razmrve ili u mužaru taztuku i tako razmrvljenu stave u posudu u kojoj se onda imade ovaljati pile, meso, riba ili što se ima pohati (frigati); najprije treba svaki komadić pileta, mesa, ribe itd. ovaljati u melji, zatim u razmućenu jajetu razmočiti, da ga se melja napije, a tekar kad si to svršila, provaljaj svaki komadić u drobtinju suhe žemlje. Kotlete je dosta samo suhim drobtinjem posuti ili prije u jaja namočiti, ili ako se peku na ražtiru, u masti umočiti pa onda u drobtah ovaljati.

Opeći, pržiti (pohati) žemlje mora se naučiti svaka kuharica; treba bo opečene žemlje na juhu, opržene na juhu francezku, postnu, medju vrganje, i u druga jela n. pr. tenfane trešnje, šljive itd. a pohane na sočiva. Žemlja za opek na juhu ima se razrezati na dugoljaste ili pločaste režnje (Schnitten), ovi se zatim ili prosto na žeravici ili pako na čistoj ploči od štednjaka ili na peciljci žici (Drath) da nebude odveć naglo, tako dugo drže, dok požute s jedne strane, zatim se okrenu na drugu stranu da i ona požuti, pa se stave u posudu, u koju se juha nalije.

Za prženje (geröstet) ima se žemlja na kocke razrezati, kocke stave se u razbieljenu mast ili maslo u ponjvi i prže se na ognju, dok požute sa svih strana i

postanu hrskave; naravno da se imadu dobro u ponjvi i promiešati, da s koje strane nezagore. Požutjele i hrskave izvade se iz masla i stavljaju se za opredieljena jela.

Za sladke juhe mogu se režnji od žemalja i sladorom nasuti prije nego li se opekavaju.

Žemlja se poše na maslu ili na masti; najprije žemlju razreži onako kako smo to rekli gore kod opekavanja žemlje; zatim režnje namoči u mlieku, a kad se ovoga napiju, onda jih prevaljaj u razmučenom jajetu, pa jih stavi u razbieljenu mast (maslo) u ponjvi i poši ih dotle s jedne strane, dok požute a zatim jih žlicom okreni na drugu stranu, da i na ovoj požute. Razumieva se samo sobom, da se režnji ne smiju na masti dugo kvasiti.

P e č i (backen) u peći ili u štednjaku. Najprije treba da znaš, imadu li se ovi manje ili više razgrijati; to možeš na peći ili štednjaku upoznati ako u sredinu metneš papira; bit će dobri; ako ovaj postaje lagano žutim, bude-li odmah crnkast, onda jim se daj prije izhladiti, nego li staviš u njih pecivo; možeš takodjer u štednjak podmetnuti i opeku te tako će vrućina postat blažom, pa ako jošte prehitro žari, pokrij štednjak papirom. Pečeš li štogod u štednjaku na zedjeli, metni na ploču izpod nje pepela, pieska ili soli po prst debelo da ti se nebude peklo prenaglo; pečeš li pako fine kolače, torte ili što od pienica, nemoj peći prerano otvarati inače ti padne tiesto i neće imati liepa lica. Kad na otvorenu ognjištu (kaminu) hoćeš da šta pečeš, onda pod tepsiju odozdola i gori na pločevinu, kojom je pokriveno tiesto, stavi u vienac t. j. na okolo žeravice da ti pecivo u sredini neizgori.

Pirjaniti i tušiti (tenfati, Dünsten) znači, kad se nešta kuha u pokrivenoj posudi sa sokom od kojega postaje para. Hoćeš pirjaniti meso, metni ga na slaninu ili mašću i k tomu uzmi mrkve, peršina, celera, i narezana luka, te imaš-li i kosti, metni ih takodjer k tomu; imaš li juhe dolij je k tomu toliko, da dno bude pokriveno a zato je i voda dobra, pa onda pokrij dobro poklopcem da neizhlapi para: kad ti se je sok pokuhao, ti prilievaj opet juhe i to tako dugo, dok budeš vidila, da postane prhko; onda dogotovi tako, ako hoćeš da bude žute krase metni i odozgor žeravice, ili pak stavi sve u štednjak.

Želiš li pako da ostane bielo, možeš ga pariti medju komadi slanine; stara živad, i tvrdo meso na taj način priredjeno najprije prhko postane, i tek mu je osobit. Sok što ti ostane, možeš procjediti i tako dati zakipjeti te onda njim polijat.

P i r j a n e ć varivo, postavi ga u vruću mast i dodaj nešto juhe ako sâmo neima soka; pokrij ga dobro i češće promiešaj da ti se posuda na dnu neprismudi. Hoćeš li da jestivo bude rumeno, onda netrebaš posude pokriti, i manje mu soka ostavi; nemoj niti soliti odmah u početku, nego kada se počme rumeniti onda istom po malo prilievaj juhe kako će rumen razići po cielom.

Pirjaneć voće netrebaš mu dodavati masti; ono bo se ili samim svojim sokom ili vodom i sladorom vari u pokrivenoj posudi.

P o h a n j e (friganje) n a m a s l u. Uzmi po prilici toliko masti za mesne stvari, a masla za tjestenine, u ponjvu (kastrolu) koliko treba da ovoj bude, dok se mast (maslo) razpusti, njom barem po tri prsta dno visoko pokriveno; razpušćaj polagano i oprezno da ti se

mast neužge; a kad bi se to slučajno dogodilo pokrij hitro kastrolu i ugušit će se plamen. Masti ili maslu nedaj se tako dugo bieliti da bi se počelo kaditi jer je onda već odviš vruće; da pokušaš, da li je dobro, stavi unj drvenu žlicu, ako ti se okolo nje dignu mjehurići, znaj da je dobro.

Pošeš-li jestiva od pjenica, možeš posudu pokriti pločevinom da se tiesto ljepše u vis digne a kad ovo okreneš na drugu stranu, nemoj ga pokriti.

Kada pohan komad izvadiš iz masti odredjenom zato šupljikastom žlicom ostavi da se mast odcjedi onda ga istom stavi u suhu čistu posudu.

Pritopiti (aufwärmen) mogu se gotova, jela, ako se pristave k ognju, ako je potrebno, prije mu se nadolije nešto juhe ili vode, pa mu se dade vrieti, nu ima se dobro promiešati, da se neprismudi.

Prognječiti (durchtreiben, durchpassiren) može se kroz sito od žica ili od griva grah, bažulj itd. — umake tako, da se žlicom pritišću na jednu stranu, kako će jestivo proći u zdjelu, a što nevalja da ostane na situ.

Razmesti (abtreiben) maslac ili mast možeš u zdjeli kuhačom, ako budeš dotle u krug na jednu stranu miešala, dok postane rahlim (pahuljavim) zatim se metnu žutanjci ili pako cielo jaje, već kako treba, jedno po jedno, nu svako promiešaj dobro prije nego-li ćeš drugo metnuti; trebaš li u jestivu sladora, onda ga tučena malo po malo primiešavaj. Pravi li se s bielanjkâ snieg, onda se ovaj mora gotov i to posljednji metnuti u jestivo (tjesteninu) te sasma lagano promiešati i odmah staviti u tvorilo (model), te ga se više nesmiješ taknuti. Razmetajuć mast s jaji moraš paziti, da se mast negruša, i da se nerazdieli od jajeta; ako se ipak dogodi, stavi to odmah na toplo, da se mast opet raztali i židkom postane a zatim smiešaj dok bude pahuljava. Zato zimi drži ona jaja na toplu, od kojih hoćeš da što praviš; često bo zavisi dobrota jelu upravo od toga, kako se provelo razmetanje.

Razpjeniti židčinu (sprudeln v. quirlen etwas Flüssiges). Zidčina se ili bez ikakove primjese ili pomiešana brašnom ili drugim jestivom imade krkljačom staviti u jako gibanje. N. pr. jaje koje trebaš u tiesto ili za pomazanje, imadeš tako razpjeniti cielo t. j. žumance i bielanjce zajedno, hoćeš li ga primješati nečemu, što je vruće (juha, mlieko i dr.) imaš ga prije razpjeniti nečim hladnim ili vodom pa razpjenjujući doljevati vrućoj židčini. Kojoj jestvini treba melje primješati, može se ova najprije vodom ili kojom drugom židčinom razmutiti; nu to čini tako, da melje uzmeš samo toliko koliko baš treba, da židčina postane gusta, a kad je postala gladka, dolij joj mlieko, vodu, vrhnje i t, d. što želiš.

Snieg praviti kažu kuharice onomu radu, kad bjelanjak od jaja pretvaraju u pjenu. Za ovo treba ti zdravo, mlado sirovo jaje; od stara bo i pokvarena nedobiješ guste i čvrste. Protučeš li jaje, valja ti dobro paziti na to, da ti se ni malo žumanceta neprimieša ili ne ostane u bjelanjku: žumance stavi u zdjelu, u kojoj namjeravaš jestivo razmesti, a bjelanjak spusti u posebnu posudu i ovu stavi na studeno mjesto ili u hladnu vodu; jer se onda snieg od ovoga lako i hitro napravi. Pravi se pako snieg ovako: Uzmeš čisto sniežilo (na držku poput balona uvinute žute žice, Schneeruthe) te počmeš njimi najprije veoma polagano a onda sve jače i jače

tući po bjelanjku u posudi, i tučeš dotle dok postane tako čvrst, da izvadiš li iz posude snježilo snieg ne padne niti se neodigne, gdje ga n. pr. prstom pritisneš, a niti se ne razide.

Začin pravati (einbrennen). Na razbielenu mast staviš črljenca ili češnjaka, da se malo zožare, zatim nasuješ na to jednu ili dvie žlice melje i dadeš se i ovoj porumeniti; neki stavljaju oboje u isti čas. Na taj začin dolazi sočivo, a na začin bez luka juha.

V.

Jestvenici.

Ovdje se nemože propisati jestvenik za svaku prigodu; jer to zavisi o tom kakvi su gosti i koliko jih je, zatim da li su svi zdravi i mogu-li podnieti svaku hranu.

Za veće objede, uz mnogo jestiva, valja uzeti laglje juhe n. p. s tankimi rezanci, juhe od bilja, stučena mesa itd. Izza juhe dani assijeti imadu biti lahki i samo po dva, najviše po tri komada na osobu sračunani; ako se da više assijeta, davaju se na stol najprije hladni, onda vrući; uz mnogo assijeta dolazi najprije aspik ili što hladna n. p. riba, zatim meso, napokon tjestenina itd. Na većih gostbah izza govedine daje se zajušnjak, za njim zelje ili što vrtna. Tjestenine daju se uviek izza pečenke, koja na stol dolazi sa šalatom ili ukuhanim voćem. Nakon tjestenine dolazi hladnetina ili sladoled, zatim kolači i slastice, napokon voće.

Za večeru (soupé), koja se daje samo onda, ako objed nije predugo trajao, — jer izza takova objeda nije po gospodski dati što drugo osim čaja — valja dati samo lako probavljiva jela.

Za predobjed (Gabelfrühstück) daju se jestvine, koje se obično nude kao assijeti; od vina daje se samo malo ali to izabrano, a tako i za južinu (Jausen). Ljeti mjesto čaja običavaju dati sladoled ili kiselo mlieko.

Zajutrak prigodom svečanosti kao krstitaka, svatbe itd. može sastojati iz kave, čaja, čokolade i torte, zatim vina, vrhnja s holipami, ili sladoleda sa slasticami; ako je dosta kasno, može se ponuditi mesa.

A. Objedni jestvenici.

(Za mrsne dane.)

1.

Francuzka juha.
Tjestenac (Pašteta) od izsjeckana mesa.
Riba s holandskom umakom.
Parena govedina, ovjenčana crvenim kupusom i maccaroni.
Muštarda i vruća umaka od kiselih krastavaca.
Varivo: kiselo zelje s butinom i kelj sa pržolicami.
Uhlapljeni (gedönstete) golubovi.
Teleći bubrežnjaci, salata i ukuhano voće.
Fina koja uhlapljena tjestenina s vrhnjem (skorupom) ili malinovicom (Himbeerguss).
Kolači: vrtanji, paprenjaci itd.
Sladoled.
Voće. Sir.

2.

Rumena juha s rezanci.
Riba s umakom od raka.
Hladetina s aspikom
Pokladni nadiganci (uštipci, Faschingkrapfen).
Govedina ovjenčana malimi koruni, rižom, makaroni, malimi krastavci i karfiolom.
Umaka od sardella i hladni krastavci.
Varivo: nadjeveni korun.
Pilići s umakom od rajčica (Paradiesäpfel)
Odojak s terietom ili pečeni kopun sa šalatom i ukuhanim voćem.
Povarak od narandja.
Kolači. Sladoled.
Voće. Sir.

3.

Juha od bilja.
Butina s aspikom.
Nadiganci s masla (Butterkrapfen).

Prepelice s rižom.
Bistrange s octom i uljem.
Govedina ovjenčana svakakvim vrtnim varivom à la jardinière.
Vruća i hladna umaka.
Varivo: sarma (nadjeveni kupus).
Zec ili druga divljačina s umakom ili ukuhanim voćem.
Pečenka: puran ili teletina s mrzlom šalatom.
Povarak iz marelica ili kakov drugi.
Riba u hladetini.
Proha (torta).
Kolači. Sir od tunja.
Voće. Piškote. Slastice.

4. (za 24 osobe).

Juha od moždjana.
Juha od zelena graška.
Odojak.
Kopun sa zelenilom
Prepelica s tjestencem od maslaca.
Hladetina od ribe.
Nadiganci s vrhnja.
Parena govedina pomiešana s kuhanom a ovjenčana zelenim graškom, mrkvom, artičokom, cvietačom i crvenim kupusom.
Vruća i mrzla umaka.
Varivo: kiseli kupus sa pečenom mladom slaninom i sladki kelj sa teletinom ili pečenom govedinom.
Puran s mrzlom šalatom.
Srnetina s ukuhanim voćem, osobito tunjom.
Povarak bud kakov s polievkom.
Šćuka ili smudj s aspikom.
Torta iz liešnjaka ili druge smjesi.
Mrzli šato s piškotami
Kolači i osladoreno voće.
Sladoled.
Voće.

(Za postne dane.)

1.

Ribja juha s vrganji.
Raci.
Jaja kao volovske oči pripravljena s ukiseljenimi krastavci.
Bistrange s octom i uljem.
Šparga s maslacem
Špinat ili grašak s prženimi nožicami žabjimi.
Povarak od kave s polievkom.
Riba pečena i pržena sa šalatom
Sladoled i razni kolači.
Voće i piškote.

2.

Rakovlja juha.
Pečena jaja.
Nadjeveni puževi.
Ribje kobasice.
Pečena somovina s polievkom, ili krap.

Krušni povarak sa šalatom
Hladetina od ribe.
Čokoladna torta.
Kolači.
Sladoled.
Voće i piškote.

3.

Zelena grahova juha.
Šćuka s bademskim hrenom.
Korun u mlieku.
Jaja u kiseljači.
Karfiola s maslacem.
Pečeni krap.
Zelena šalata.

Povarak od tunja s polievkom.
Puding s crnom polievkom od čokolade.
Napoleon-torta.
Osladoreno voće. Liešnjaci.
Voće. Sir.
Sladoled.

4.

Čokoladna juha.
Kornjače na rezkoj juhi.
Ostrige s jetri od šćuke.
Somova glava na hladetini.
Ribje kobasice.
Jaja raci nadjevena.
Glavonja s haringom.
Šparga s maslacem.

Smudj s peršinom i ukuhanim voćem.
Krap s glavaticom šalatom ili matovilcem.
Povarak od marilica.
Hladetina od narandja.
Slastice, naročito piškote i holipi.
Voće. Sir. Sladoled.

B. Predobjedni jestvenik.

1.

Juha u čajnih šalicah.
Kaviar s maslacem i kruhom.
Sardine.
Tjestenac iz izsjeckana mesa.

Beefsteak s korunom i krastavci.
Gusja jetra s rižom
Ukuhano voće
Kolači.

2.

Čista juha govedska u čajnih šalicah.
Ostrige.
Mladi sir domaći ili formage de brü.
Mesne kobasice s muštardom.

Pržolice s graškom i limunom.
Kopun sa zelenom šalatom.
Divljačina.
Ukuhano voće. Kolači.

C. Večerni jestvenici.

1.

Čaj s rumom ili vrhnjem.
Korun s maslacem.
Tjestenac od zeca ili druge divljačine.

Kopun s aspikom.
Dvopek. Nadiganci.
Sir različiti.

2.

Čokoladna juha
Riba s majonesom.
Jezik s hrenom.
Pečena divlja perad s umakom od vrhnja.

Fazan ili kopun sa zelenom šalatom.
Kolači. Voće.
Sladoled.

D. Jestvenik za zajutrak i južinu.

1.

Čaj sa čajnim pecivom.
Maslac i povrtnica
Jezik s hrenom.

Pečena divlja perad s umakom od vrhnja.
Sladoled. Voće. Kolači. Torta.

2.

Kava biela s bielim pecivom.
Butina. Maslac s kruhom.
Torta sa sladkim vinom za umakati

Hladni puding.
Voće. Sir.
Slastice

Jestvenik za domaći ples.

1.

Čaj i maslac s kruhom.
Nadiganci.
Riba.
Jezik s hrenom
Puran s aspikom

Oko ponoći: vruća pečenka, ukuhano voće i šalata.
Butina s hrenom.
Hladetina bud kakova.
Sladoled. Pomarandje. Voće.

2.

Riba s hladetinom.
4 zdjele i to:
a) u jednoj kopun s aspikom,
b) u drugoj tjestenina od krpica,
c) u trećoj butina s hrenom, a
d) u četvrtoj prepelica s hladnom umakom.
Zelena i druga šalata.
Ukuhano voće.
Hladetina u dvie zdjele.

Kolači.
N diganci.
Torta i cipov. Kolači.
Voće, sir, slastice.
U pripravi ima se neprestano držati vruća sada limonada, bademsko mlieko. Slastice. Pomarandje. Vino, pivo itd.
Na koncu: punč, kava.

NAUK O GOTOVLJENJU JESTVINAH.

UVOD.

Kuharica mora znati proračunati, koliko joj česa u kuhanju za neki broj osoba nuždno treba i koliko je dosta, da budu jestvine dobre i da budu u slast išle onim, koji jedu.

U obće se na 4 osobe uzimlje 1 kilo govedine, nešto manje teletine, svinjetine i bravetine, a od druge pečenke još manje, jer se tanje reže. N. pr. zeca možeš računati na 6, kopuna na 4 do 6, purana na 8 do 12, gusku na 6, patku na dva do 4, pile, šljuku itd. na dvie osobe.

Za stol od 4 osobe trebaš pšenične melje u pjenična jela, te u mutvaru (Schmarn) itd. 5 decilitra ili pol litra ($1^1/_2$ sajtlika), u rezance na juhu 3 decilitra ($^3/_4$ sajtlika) i 1 jaje, za kuhana tiesta, koja budu mašću prolievena, 8 decilitra ($2^1/_2$ sajtlika) i 1 do 2 jaja; hajdinske melje u žgance 7 decilitra (2 sajtlika) riže ili ječma za juhu 1 decilitra ($^1/_2$ sajtlika), u ričet 3 decilitra (1 sajtlik) od sočiva t. j. variva 4 decilitra ($1^1/_2$ sajtl.)

Za zapražak (zafrig) variva dosta su ti 2 drvene žlice (male kuhače) masti i toliko melje; nešto više masti i melje za umake (sauce, čitaj sos), u kojih se ima što pirjaniti (tenfati).

Da pobližje označimo mjeru.

U mjericu (prijašnji sajtlik) ide 35 deka (20 lota) zdenačne vode. U funtu idu 32 lota sada 56 deka. Običnih kokošjih jaja uzimlje se na 56 deka 12; za neke tjestenine imadu se i vagati, da se tim točnije uzmogne opredieliti, koliko treba sladora (cukora) i melje.

Ovdje su jela opisivana ponajviše, da se gotove maslacem, jer je to najbolje, al gdje nebi toga bilo, može se i mast uzeti na mjeru, a još je bolje maslo, osobito kod tiesta: nego u sladorna tiesta i slastice moraš trošiti maslac.

Prvi odsjek.

Prvo poglavje.

Mrsne juhe.

Dobra i jaka juha dobiva se ne uviek od tuste govedine, kao što neki misle, nego od boljih komada osobito iz stegna, grudi i hrbtine. Da bude juha jača, pridaje se kadšto kokoš ili kopun, kadšto živadjih koštica ili u obće kosti, ili ma kakovih jetara. Da se juhi pomnaža ukusnost i krepčina, stavlja se u nju zelenje: peršin, mrkva, celer, malo korabe i glava ili pol glave kelja, luka crljenca ili poroga (porjaka), i koje zrno koruna (krumpira), a može se malo pridati i macisa (muškaplija).

Hoćeš li kuhati dobru, čistu i jaku juhu govedju, operi dobro lonac, u kojem namjeravaš k ognju pristaviti govedinu; pak ako je i prije dan dva taj lonac čisto opran, nepropusti ga i sada još oprati; jer se zna, da posude za dan dva dobivaju duhu, a tu ljudi tanjega ukusa odmah na jelu opažaju.

Donešeno iz mesnice meso, ako je čisto, neperi, noga stavi u hladnu zdenačnu vodu; pače ni ovo netrebaš, ako nije vrućina, jer će juha biti jača. Ako govedina nije čista, valja ju dakako oprati.

Juha se pripravlja ovako:

U opran lonac stavi govedinu, te ga nalij studenom, ako je možno, tekućom čistom vodom, jer je od nje juha bolja a meso mekanije. Na 56 deka (funtu) govedine računaj jednu litru vode. To pristavi k ognju. Kad provre i počme se pjeniti, pjenâčom obiraj pjene i ostavi dalje s tiha kipjeti, jerbo će imati čistu liepu boju (farbu) i dobar miris. Kad se prestane pjeniti, osoli ju žlicom soli i metni čisto oprana zelenja; jer da si ga stavila prije, razkuhalo bi se, te bi juha izgubila dobar ukus.

Prije no ćeš juhu praviti kakvom hoćeš, odmakni od ognja lonac, da se izbistri, prociedi kroz sito u lonac gdje ćeš zakuhati tiesto, pa opet pristavi lonac k ognju, da meso bude toplo, a i bistru juhu pristavi k vatri pa kad provre, zakuhaj u njoj tiesto ili što hoćeš; jer se ovakva bistra juha može rabiti i za jušad (Eingemachtes) i druge razne jestvine.

U govedsku juhu stavlja se ili kakov mesni nadjev, valjušci, trenci, rezanci itd.

M e s n i n a d j e v pravi se ovako: Kus teletine razreži i stuci u mužaru pa onda izvadi iz nje sve žilice i koštice, zatim uzmi moždjana i umočenu u mlieko žemlju te cvrće za jednoga jajca pa onda sve promiešaj i u mužaru stuči; razpjeni zatim maslaca i unj sve ono stavi, pridaj dva jajca, osoli i dobro promiešaj. Uzmi sad mokar rubac, stavi unj nadjev, sveži ga i ovako ga pusti u govedju juhu, da se kuha, dok bude za stol. Iz ovoga nadjeva prave se junčići (valjušci, knedli).

R e z a n c i. Zamiesi tiesto s vodom i s jaji, raztegni odebelo suvku, izreži, svari i začini.

J u n č i ć i (knedli). Zamiesi tiesto vodom, ili s jaji kao što i rezance, samo malo gušće, i meći žlicom jedan po jedan u zakuhanu vodu ili na meso.

T r e n c i. Tiesto je kao i kod junčića i rezanacâ, samo što se rukama razdrobi (razmrve, raztaru).

1. Obična juha.

Staviv u lonac k nepjenećoj se već govedini očišćenu mrkvu, celer, peršinov koren, korabu, poroga luka, zelena peršina, da se časak zajedno kuha, odlij juhu u drugi lonac, daj da kipi, pa na litru (negdašni skoro požunac, polić) juhe satri 4 žumanca (žutanjka), promiešaj to i salij na opečene razrezane komadiće žemlje ili pako grmačice gljive.

2. Rumena juha.

Kuhaj nekoliko kila govedine, pa uzmi nekoliko kila od stegna, odreži pržolice, stuci ju, da bude prhka, pa onda to meso i kosti zajedno na maslacu ili masti pirjani (tenfaj). Kad je dosta rumeno, nalij govedskom juhom, pridaj zelenja i mirodija, pa neka vri; mast oberi i daj da se ustali te odlij u lonac; na stol može se poslati s rezanci, žemljom ili rižkašom.

3. Česka juha.

Razreži podugoljasto korabe, mrkve, kupusa, repe, stavi i šparge, ako imaš, pa skuhaj, zatim to na maslacu (putru) sa zelenim grahom upirjani (tenfaj) nalij na to govedje juhe, stavi mirodija i osoli te nalij na opečenu žemlju.

4. Gusja drobnina na crnoj juhi.

Kad koleš gusku, primi joj krv u ocat malo osoljen, dakako miešajuć da se neujedri; zatim napravi rumen zaprežak, nalij juhom, pridaj čašu crnoga vina i daj da kipi, poslie pomeći drobninu, da prokipi, napokon unutar prociedi krv, pridaj limunove korice i soka a krv opet miešaj, da se nestine.

5. Teleća juha.

Prokuhaj meso u vodi, da postano bielo, napravi zapražak, stavi nanj meso i malo mrkve da se pirjani, zatim nalij govedjom juhom, prilij malo vina, metni duljinom porezana peršinova korenja i skosane limunske korice, pa neka provre, a onda osoli i pridaj mirodija.

6. Janjetina na juhi.

Meso prekuhaj, na roštilju speci razbieljenim maslacem malo polij, posiplji ribanim kruhom i nalij juhom.

7. Francuska juha.

Uzmi liepu tvrdu glavicu kelja, korabe, mrkve, od svakoga jednako, razreži u tanke listiće od pet pečurica (Champignon: agaricus campestris); zaztopi malo maslaca u šerpi pa kad bude vrelo, stavi sve što je izrezano unutar, da se $^1/_2$ ure pirjani; onda metni malo muškatnoga cvieta, soli i nešto prpra, nalij bistrom govedjom juhom, neka se lagano kuha, dokle sva smjesa nebude mekana. Izreži medjutim uzduž žemalja, popprži u tepsiji bez ikakve masti, samo da se okore, složi u jušnu zdjelu, nalij na to juhu i pošalji na stol.

8. Crna juha.

Izreži na velike liste slanine, položi u šerpinju (kastrolu, ranjdlek) k tomu stavi malo sočna mesa, jetara i dobrih kosti, posječeno u parčad, 2 glavice črljenca luka, 3 mrkve i korabe; izreži sve to na križke, pa stavi na to u zrnju prpra i mirodija (klinčacu i t. d.), pokrij šerpinju zaklopcem, stavi na žerjavica i neka se upirjani, dok bude liepo crno; pazi da nezagori počesto nakvasuj s malo juhe; miešati netrebaš da bude juha čista. Prije jedan sat nego-li ćeš na stol slati, nalij to bistrom govedjom juhom, i daj da sve lagano vri; juha tim postaje krepčijom; prociedi ju zatim kroz sitance i u to stavi mesnih valjušaka (knedla) ili što ti drago.

9. Krušna juha.

Uzmi dobra kruha, razreži ga u tanke križke; stavi na šerpiju nješto masla ili maslaca, da se raztopi i na to malo drobno izrezana luka črljenca pa na oboje onda križke kruha, da se malo opeče; na to nalij bistre govedske juhe, zaprpri ju tučenim prprom, metni malo muškatnoga cvieta, daj da provre ali ne tako dugo, da se kruh razide. U vrijuću tako juhu satri toliko jaja, koliko imaš juhom počastiti osoba; stavi još na juhu na male komadiće porezanih kobasica, mesna i skosana vlašca (Schnittlauch) pa šalji juhu na stol,

10. Juha od skosana mesa.

Uzmi komadiće teletine ili koje druge pečenke i drobno ih skoši; raztali zatim u šerpiji maslaca, prisiplji malo ribane žemlje, daj da se prži, dok zarumeni, stavi unutar skosano meso, zamiešaj dva žumanca i jednu

žlicu vrhnja te prilij samo toliko juhe, da ti to bude gusto kano kaša i onda ostavi da kipi. Uzmi sad opečene križke kruha ili žemlje, naliči tim nadjevom, poredi po zdjeli i polij bistrom govedjom juhom.

11. Panadica.

Drobno poreži tvrde žemlje, stavi uza to u lončić nešto maslaca i mirodija, nalij na to vrijuće govedje juhe do gore, brzo prikrij i tako časak ostavi, dok se žemlja razmoči; to zatim kuhačom promiešaj zamiešav i toliko jaja, za koliko ljudi kuhaš; medjutim na šerpinji razbieli masla, posiplji ovamo i ono, te staviv gore i dole žeravke, daj da se malo zarumeni.

12. Borcz ili poljska juha.

Borcz (borč) je sok cikle, koju u Galiciji običavaju kano u nas kupus cielu spravljat da se skiše. S tim borčom skuhaj mastnih kosti, pa ako je prekiseo, dodaj trećinu vode. Dok to vri, izreži 2 mrkve, 1 celer, 1 peršinov koren i 1 luk poput rezanaca, te prokuhaj to s onim, ali ne odveć mehko. Zatim izvadi kosti; razpjeni nekoliko žlica kisela vrhnja s 2 žlice melje i žlicom drobno izrezana kopra stavi u juhu; izza polak sata razpjeni opet nekoliko žlica vrhnja, 2 žumanca te nalijav u zdjelu juhu, metni na nju kruha, suha mesa, kobasica i slaninom prelievena koruna (krumpira).

13. Ruska juha.

$^1/_2$ kile govedine, $^1/_2$ kokoši, glavicu kupusa, $^1/_2$ glave kelja i $1^1/_2$ litar vode kuhaj kroz dvie ure; medjutim drugu polovicu glave kelja, razrezane poput

rezanaca na masti pirjani (tenfaj), stavi na nju 1 žlicu melje, polij juhom, pomiešaj kelja i kupusa, te skosana mesa, razčinjenu kokoš, $^1/_4$ kila poput lišća razrezane butine (šunke), osoli, zaprpri i kad se je prokuhalo, pridaj još tri žlice kisela vrhnja.

14. Juha od moždjana.

Na juhu od moždjana za 8 ljudi treba da se u govedjoj juhi kuhaju moždjani ciele teleće glave; kad se prokuhavaju, treba ih prociediti na sitašce, uzmi zatim 10 do 15 pečurica (champignon), poreži, razbieli maslaca, stavi nanj skosana peršina i pečurica, časak pirjani, pospi zatim s pol žlice melje, da se još časak upirjani, pa onda stavi na to moždjane i nalij bistre juhe govedje; dodaj malo i muškatnoga cvieta, daj da to sve još prokipi, pa onda izlij to u zdjelu, u kojoj si priredila podugoljasto narezane te opečene žemlje.

15. Juha od krupičnih valjušaka.

U zdjeli razbi 7 deka maslaca ili masti, umiešaj u to 3 čitava jaja i 2 žumanceta pa onda dodaj $^1/_4$ litre krupice (grisa), osoli i sve jedno s drugim dobro razmiešaj; poslie kad uztreba, to tiesto jušnom žlicom uzimlji i u vrijućoj juhi zakuhaj valjuške.

16. Juha od bilja.

Operi bilja, koje spada na juhu, skoši ga drobno, zatim razbieli masla na žeravki, stavi unj malo melje, pa onda nasiplji ono skosano bilje i daj da se upirjani; nalij zatim govedje juhe i daj da vri. Poslie pomiešaj nekoliko žumanceta na svaku osobu po jedno, stavi malo

vrhnja i nešto maslaca, ulij to u juhu i pristavi k ognju, da uzkipi a ti medjutim dotle neprestano miešaj; onda osoli, metni unutar mirodija te ulij u zdjelu na opečenu žemlju; može se u toj juhi i kokoš kuhati.

17. Kupusna magjarska juha.

Uzmi glavu kupusa, protrgaj š nje listove, operi i drobno ih razreži; zatim na razbieljeni maslac stavi nešto melje a onda na to onaj porezani kupus, koj mora da se polagano pirjani. Poslie stavi sve u jedan lonac i nalij ga bistrom juhom; satri u to 6 — 8 žumanca, stavi malo sladkoga vrhnja, malo maslaca i daj da s tiha pri ognju kipi, samo gledaj, da se juha odviše nesgustne. Kad se juha nalieva u zdjelu, metnu se uza spržene na maslu žemlje, liepi prsni komaditi od pečena kopuna, pilića, teletine, ili bravetine.

18. Rižkašna juha.

Mladu kokoš očisti, razreži, malo osoli i ostavi ju tako, a na razbieljen maslac metni sitno skosana peršina, te tu postavi komade one razrezane i osoljene kokoši, da se upirjani, a da postanu bieli i mekani, polievaj ih često juhom.

Uzmi medjutim 28 deka rižkaše (riže, pirinča,) otrebi ju čisto, operi koj put mlakom vodom, postavi u jedan lonac i nalij ga juhom. Nu $^1/_4$ sata prije no što će se jesti, pristavi to k ognju, daj lagano vrieti, da omeča, ali da se 2 žumanceta u koj lončić, dobro razmuti s nešto juhe; namjesti zatim kokoš i rižu u jušnu zdjelu, nalij na to juhu sa žumanci pa izmješaj jedno s drugim. — Ova juha može dakako i bez kokoši biti.

Neki ljube rižkašnu juhu već u tanjurih stavljati naribana sira (osobito Parmazanca).

19. Ječmenova juha.

Ječmen otrebi, ako nije čist operi; stavi ga u čistu vodu i pristavi k ognju, dok se voda pokuha. Razbieli nešto masla i maslaca, pospi to meljom, dobro pomiešaj, ulij to u lonac ječmenov, pak nadolij govedjom juhom i daj da lagano vri.

U jušnu zdjelu razmuti 2 žumanceta s malo vrhnja i limunova soka; kad se juha nalieva u zdjelu, treba dobro mješati, da se sve smieša. Neki limunova soka nemiešaju u zdjeli nego si ga, koji hoće, izžmiču pri stolu. Ječmenova juha dobra je dakako i bez žumanceta i vrhnja.

20. Rakova juha.

Na 6 osoba uzme se 30 raka, operu se i stave u govedju juhu, da prokipe; onda se izvade, i s korom u mužaru dobro stuku. Razbieli malo maslaca i nanj daj pirjaniti časak stučene rake, a zatim taj račji maslac prociedi na tanko platno; što od kora ostane, stavi u onu juhu, u kojoj su raci kuhani, pa tu neka dobro provre. Izžmikani račji maslac raztopi, stavi unj dvie žlice melje, pusti da malo nabuhne ali nesmije zagorjeti, nalij na to one juhe, u kojoj su raci kuhani i prociedi sve to sitašcem na opečenu žemlju.

Iz račjih repova i škarja, prije no rake hoćeš da u mužaru stučeš, meso izvadi, pa ga u juhu metni.

21. Crna juha od pržena graška.

Uzmi u lonac 4 žlice melje, raztuci u nju 3 jaja i razmiešaj oboje, zatim prilievaj mlieka, dok se napravi

liepo tanko tiestance, koje treba osoliti. Razbieli masla u šerpinji, ono tiestance na pjenaču prokapljuj, a šerpinju giblji, da grašak na sve strane jednako osmagne. Grašak se u juhu meće istom onda, kad ju treba nositi na stol, inače bi odveć omečao.

22. Juha od korunskih valjušaka.

Skuhaj 4 velika koruna, obieli ih i ohladnjele ih na ribežu oriblji; razbij 4 lota maslaca u pjenu, stavi u to skosana zelenoga peršina, smiešaj s tim jedno cielo jaje i tri žumanca, pridaj tomu koruna pa osoli; iz toga napravi valjuške poput oraha, prokotrljaj ih na drobno oribanoj žemlji, i opeci ih na razbieljenom maslacu da se liepo zarumene; onda ih stavi u jušnu zdjelu i nalij korunove juhe.

23. Juha od koruna.

Na 1 litru juhe skuhaj 3 koruna (krumpira) sriednje veličine, obieli ih i kad ohladne, satri, u mlivo pol žemlje poreži u poveće komade i opeci, ali neprepeci na razbieljenom maslacu; tri jaja tvrdo kuhana očisti, žumanca izvadi i s onim ostalim u mužaru stuci, stavi u lonac, nalij ga juhom i pusti jednu uru, da provre. Zatim to sve na sitašce prociedi i stavi unutar priredjene valjuške od koruna.

24. Juha s maslačkih valjušaka.

Razbij 7 deka maslaca (putra) u pjenu, na to 4 žumanca jedno za drugim umiešaj; uzmi sva 4 bjelanca i napravi čvrst snieg, te smiešaj lagano nešto soli, i 8 žlica fine melje. Da vidiš, jesi-li dosta miešala, pokušaj

staviti žlicom jedan valjušak u vruću juhu; ako se razpada ili je odviše mekan, dodaj još nješto melje, pa onda radi kao pod br. 14.

25. Juha od jeternih valjušaka.

28 deka telećih jetara skoši na sitašce prociedi, te smiešaj u mlieko omečane i ožmikane žemlje, skosana zelena peršina i črljenca. Zatim razbi 7 deka maslaca u pjenu, smiešaj u to dva jajca i jedno žumance, pridaj tomu skosana jetra, žemlju i toliko drobno naribane žemlje, da se uzmognu praviti liepi valjušci, koji se u dobroj juhi imadu skuhati.

26. Juha od plućnih valjušaka.

Uzmi srce i pluća teleća ili janjeća, skuhaj i očisti od toga. I pluća i srce zajedno sitno speci; raztopi u šerpinji maslaca, da bude vreo, metni zelena peršina, črljenca sitno izsječena te vrlo malo popprži i osoli. Onda skosana pluća uzmi od ognja, razbij jedno jaje i 2 žumanceta, malo prpra i sve dobro smiešaj, zamiesi tiesto kao od savijače, razvuci tanko, metni tu pluća i zavij. Poreži to zatim po duljini poput prsta, složi u tepsiju pa u peći speci. U doba objeda zakuhaj to u govedjoj juhi i stavi u jušnu zdjelu.

27. Zelena grahova juha s rižom.

Rižu čisto otrebi, u kropu operi i u toploj vodi pristavi malo k ognju, pa daj da provre; zatim vodu odlij i operi opet čistom vodom. Sad operi zelenoga graha, opari kropom, ociedi pa onda grah i rižu metni u lonac, nalij ga bistrom govedjom juhom, pridaj telećih kosti, da vri, dokle grah i riža omećaju, a onda ulij u jušnu zdjelu.

28. Juha od korenja s rižom.

Mrkvu, celer, peršinov koren i korabu operi, po duljini poreži i u kipućoj vodi daj nakuhati, a rižu medjutim operi u kropu, zatim ono korenje pusti s rižom u govedjoj juhi s tiha kuhati: polij kropom zelena peršina i operi ga bistrom vodom, pa kad je vrieme k stolu sjesti, metni zeleni onaj polijani peršin u juhu, osoli i stavi nešto muškatnoga cvieta.

29. Juha iz repe.

Repu obieli i razreži na 4 česti pa ako je žuhka, stavi ju u vodi k ognju da provre nekoliko varova; ako li je sladka, stavi ju odmah u šerpinju i malo ju na masti pirjani, dok zarumeni, zatim nalij to govedjom juhom i daj da malo vri. Kad je doba na stol dati, poredi opečene komade žemlje po zdjeli, odaberi mast i prociedi na žemlju.

30. Juha od jetara.

Poreži na tanke komadiće jetra, u šerpinji razbieli maslaca, pridaj malo melje i daj da nekoliko zarumeni, zamješaj jetrica, upirjani, zatim pridaj jedno jajce i dva komadića žemlje i sve skupa stuci; poslie stavi u šerpinju, nalij govedskom juhom i daj da dobro povre; zatim na sitašce prociedi, osoli i pridaj mirodije; možeš i dva žumanca zamiešati, pa onda nalij na opečenu i na kocke izrezanu žemlju i pridaj na komadiće razrezana i upirjanena jetra.

31. Juha sa slaninskimi valjušci.

Četvrt kile slanine sa žemljom razreži u kocke, slaninu malo otopi i sa žemljom toliko uprži, dok nepožuti, a onda stavi na stranu, da se izhladi. Medjutim uzmi malo maslaca ili masla, koliko je jaje, razbi u pjenu, nareži malo zelena peršina i osoli, 2 ciela jajeta i 1 žumance umiešaj u maslac ili maslo i dodaj k tomu žemlju i slaninu. Jednu žemlju namoči u vodi, izciedi i sitno razreži, stavi u maslac i uzmi toliko melje, koliko treba, da se napravi valjušak; to onda sve umiešaj. Jednim valjuškom čini pokus u vrućijoj juhi, pa ako je premalo melje, dodaj više, poslie u vrieme zakuhaj u juhi i šalji na stol.

32. Kisela juha.

Lonac veći od litre pristavi s vodom k ognju, dva pileta očisti, razčini i poreži te stavi u lonac da se kuhaju. Korenje od peršina, mrkve, korabe i celera sve zajedno sveži koncem u jednu kitu, metni u lonac i priveži za držak, da se sve skuha. Rižkaše dobro oprane i studenom vodom naljevene skuhaj u lončiću i ostavi na strani. Kad je kuhano, napravi zapražku (zafrig), zaprži i osoli te zakiseli limunom. Kad treba nalijati, onda u jušnoj zdjeli razmiešaj nekoliko žumanaca s vrhnjem; vodu od riže izlij, zelenje s lonca koncem izvadi, juhu u zdjeli smješaj sa žumanci i metni unj rižu.

33. Još jedna kisela juha.

Razno meso, kao: opornjak, pluća, noge ili drobnina od guske itd. daj da vri u osoljenoj i zaoctenoj vodi, u koju si stavio nešto luka i lovorike (lorbera). Kad je meso mekano, izvadi ga, razreži u podulje komadiće, izvadi i odstrani kosti, medjutim na zapražak nalij i prociedi juhe i tu prekuhaj meso.

*

34. Pikatna juha.

Kuhaj kilo pikati (fileka) i poreži ju u rezance; pridaj na slanini nabuhnulomu luku peršina sa žemljom u vodi omečanom, časak pirjani, zatim sve u juhi prokuhaj; tomu možeš dodati tanko izrezana suha mesa i opržene žemlje.

35. Španjolska juha (olla potrida).

Na razbieljenu mast (maslac i slaninu) stavi peršina, paprike, luka, nekoliko zlaćanih jabuka (paradajzla), iz kojih koštice izvadi, pridaj različitoga poput rezanaca ili podugoljasto razrezanoga korenja i zelenja pa mesa, čim više tim bolje, osobito janjetine i jaretine, divjačine, ptica itd., pa to pirjani, da bude mekano, prilievajuć vodom ili još bolje kropom, u kom se kuhaju janjeće noge ili glava ili u obće meso. Kad se to jelo ponješto sgustne, poredi se u zdjeli tako, da je vidjeti ljepše komade.

36. Minestra (talijanska rižkašna juha).

Riža se u juhi koj četvrt ure kuha, a onda joj se primieša na slanini ili maslacu upirjanjeno zelenje kao n. pr. u kocke porezana repa, mrkva, zatim ločike i kupusa narezana poput rezanaca, pa od živadi jetra želudac itd.

37. Pilav (riža s vodom).

Na turski način pripravlja se ovako: Operi $^1/_4$ litre riže i stavi ga u 2 litre osoljene vrijuće vode, lonac dobro pokrij i daj da se voda posve pokuha. Onda lonac odmakni od vatre i uspi 4 žlice živadje razbieljene masti na rižu miešajuć dvorežkom vilicom. Ostaviv to pol ure pokrito, stavi vilicom u zdjelu, a onda razreži pečene živadi, bravetine itd.

Na talijanski ovako: U maslacu ili u mašći od živadi opeci luka, izvadi ga te stavi u rižu kroz 10 časova kuhanu na vodi, smiešaj 7 deka sira (parmezanskoga) i pošalji zdjelu na stol.

38. Carska juha (consommé aux oeufs à l'empereur).

$^3/_4$ mjerice hladne, ali jake juhe razpjeni sa 6 žumanceta, stavi u šerpinju, upirjani te prevali, da izvadiš; raztrgaj to u male valjuške, te s porezanom žemljom podaj na stol u rumenoj ili biljevnoj juhi.

39. Juha od lokuma (Schlickkrapfen).

Maslac, mozag, ili mast, razbieli te opeci u tom luka, peršina i nešto malo mrvica od žemlje i pridaj tomu pečene teletine i govedine, srdca ili pluća ali prokukana, što se prije dakako ima sitno skosati. Kad se je časak upirjanilo, daj da ohladni i pomiešaj onda jedno jaje. Sad napraviš mlinac kano za rezance ili krpice s jajcem, razvaljaj ga ali ne odveć na tanko, jer bi se prodro, onda onaj nadjev razredi u veličini jednoga oraha po mlincu tako, da uzmogneš mlinac svinuti i po medjutimnom prostoru rezati nožem ili kotačićem.

40. Juha od bazlamačnih kockica.

Od 14 bielanaca napravi čvrst snieg, umiešaj unj svih 14 žumanceta, k tomu melje i malo soli, pa dobro razmiešaj; namaži tepsiju, uspi tiesto i peci; kad je pečeno, razreži u kockice i stavi u zdjelu i nalij na njih juhu.

41. Juha od meljnatih žličnjaka (Nockerl).

Uzmi 7 deka masla ili maslaca, dobro razbij sa 4 žumanceta, napravi s 4 bielanca snieg i u sve to, što

si razbila, primješaj 2 decilitra melje, pa osoli malo; od toga žlicom odkini nešto i stavi u vrijuću juhu, da prokipi, dok se digne na površje; oblik mora ostat ali se povećati; ako se razkvasi, odviše je mekano tiesto, te pridaj melje, a ako je odviše tvrdo, prilij malo mlieka i dobro smiešaj. I tako sve tiesto žlicom razreži i odrezke u juhi skuhaj, te ih onda s juhom pošlji na stol.

42. Juha od hajdinskih žganaca.

5 decilitra hajdinske melje stavi u 1 litru vrijuće vode pa pokri, da se do 10 časova kuha, a onda kuhačom tu kuhanu melju prevrni i od kraja lončeva odlupi, da nezagori, i opet toliko vremena pusti, da se kuha, a onda kuhačom tiesto loncu do dna prodri, da se oduškom bolje naduhne; zatim vode nešto odlij, nu ostavi ipak toliko, što misliš, da će se u melji pokuhati; poslie kuhačom odkidaj tiesto u poveće krupe, polij ih razbieljenim maslom ili slaninom, stavi natrag u lonac, da četvrt ure stoji po strani na ognjištu. Poslie ih opet željeznom vilicom drobi u što manje krupe i polij, ako hoćeš, maslom i slaninom. Stavi ih u zdjelu i polij po njih juhu, ili ih odnesi onako na stol, pa ih svakomu na tanjuru polij juhom.

43. Juha od gljiva.

Očisti gljive, razreži ih kano rezance i pristavi ih u vodi k ognju, dok uzkipe, tu vodu zatim ociedi; od maslaca ili masla napravi zapražak, stavi unj zelena peršina, nalij bistre govedske juhe i daj da gljivice u njoj dobro prokipe; medjutim na maslu oprži komadiće žemlje i stavi ih u zdjelu, te ulij na njih juhu s gljivami.

Drugo poglavje.

Postne juhe.

44. Ribja juha.

Pristavi lonac vode k ognju, nareži unj peršinova korena, celera, mrkve i korabe da se kuha; napravi medjutim zapražak (zafrig), nareži nanj črljenca luka, pa kad porumeni, stavi malo sitne paprike i odmah nalij onom vodom. Koliko treba metni lovorike, prpra u zrnju, okiseli octom i daj da se sve prokuha; zatim ribu, koja je za juhu priugotovljena, t. j. očišćena i na komade porezana, stavi u to da provre; kad bude kuhana, odmakni ju na stranu. U jušnu zdjelu zamuti 2 žumanceta sa 2 žlice vrhnja, pridaj malo šafrana, pa na to lievaj juhu i neprestano miešaj, dok se s juhom dobro nepomieša; i staviv u nju ribu, šalji sve na stol.

R i b j a i k r a o t r o v. Prirodoznanci su već od prije zamietili, da je ikra od njekih ribâ otrovna, po imenu od mrenâ (Barba) i bjelicâ, kad čovjek ovakovu ikru jede, najprije ga počme u trbuhu zavijati, onda bljuje, te dobije lijavicu, kao da je kolera na njega napala i najposlje umre ako mu pomoć nedodje. To se već često put dogodilo.

45. Bažuljeva juha.

Skuhaj bažulja: da bude mekan; poslje ga možeš ili cieloga dati u juhi na stol, ili ga na cjedilo pregnesti. Juhu začini lukovim zapražkom, poocti, oprpri i osoli.

46. Juha iz crnoga kruha.

Ulij u lonac čiste grahove (bažuljeve) juhe poreži u nju sitno peršinova korena i daj da vri; zatim uzmi tankih komadića crnoga kruha, opirjani ih u maslu i poredi u zdjeli; poslie onu juhu osoli i koliko hoćeš mirodijami providi, pa ju u vrieme nalij na onaj kruh.

47. Mliečna juha.

Na $^2/_3$ litre mlieka stavi jednu šaku oljuštene, sitno stučene sladke korice (cimeta), malo vanilije, da se prokuha i to zasladori; razbij tri žumanceta u jušnu zdjelu nalij na to mlieka i jako miešaj, da se ne sgustne; nareži žemlje i metni u juhu.

48. Juha od misaračnih špicah (košticah).

Stuci u stupici misiračnih špicah prosij iste i ljuske baci, a srdce zakuhaj u vodi, podreži kruha pa eto župe.

49. Juha od sladkoga vrhnja.

Uzmi požunac vrhnja da u šerpiji kipi, stavi unj šaku dobro stučenih badema (mandala) i dva komada u mlieku močene žemlje da malo provre, pa onda na sitašce prociedi i posladori,

50. Juha od kiseloga vrhnja.

Na $^1/_2$ litre vrhnja stavi 5 žlica melje malo octa, prpra i soli, dobro u lončiću smiešaj, te nadolij 2 litre

vrijuće vode da s tiha kipi. Prije no daš na stol, pridaj još za $^1/_2$ litre vrhnja i po jednom varu pripravi u jušnoj zdjeli opečenu i na kocke narezanu žemlju, te na nju nalij.

51. Vinska juha.

Stavi u lončić litru vina i pol vode, sladora, koliko hoćeš, da nebude juha odveć jaka, nješto ciele sladke korice (cimeta) i daj da vri. U jušnu zdjelu razmuti 6 žumanceta s mliekom ili vrhnjem, onda vina lievaj na žumanca i jako miešaj; nareži žemlje i na nju nalij juhu.

52. Pivna juha.

1 litru piva, nešto sladke korice, limunove kore i sladora, koliko da sladko bude, pristavi k ognju, da se dobro kuha; u jušnoj zdieli razmuti 8 žumanaca, nalij na to $^1/_2$ mjerice dobra vrhnja, na ponjvici zakipi sve malo po malo miešajući; za tim vrijuće pivo čvrsto miešaj, a kad bude dobro smiešano, nareži žemlje i stavi u juhu.

53. Čokoladna juha.

1 litru mlieka sa 4 uribana komada čokolade, malo sladora sve zajedno prokuhaj, ali dok se kuha dobro miešaj; u jušnoj zdjeli razmuti 3 žumanceta, nareži žemlju i metni u juhu.

54. Prežgana juha.

Razbieli masla i nasiplji melje koliko treba, daj da zarumeni, pa na to nalij vode ili grahove juhe, pridaj malo kumina, peršinova korena, pa neka dobro provre, da se zapražak razide; pjene medjutim pjenačom obiraj, osoli, natrusi ako hoćeš, oreška, pa juhu na opečen kruh nalij.

55. *Juha od koruna (krumpira).*

Uzmi peršina, prasa (bury), mrkve i nešto celera u lonac; nalij vodom da se kuha 2 ure; onda obieli krumpira nareži sitno na kocke, nalij na to gornju vodu, koja se je 2 ure kuhala pristavi k ognju, da se sada zajedno kuha, osoli, napravi tanak zapražak, da porumeni, metni zelena, dobro nakosana peršina, začini juhu, dodaj nešto muškatnoga cvieta, pa se još malo neka zajedno kuha. Kad je već korun mekan, nareži žemlje i nalij na nju juhu.

56. *Juha od žumanceta.*

Ova se juha pripravlja kao i vinska (vidi br. 51) samo se neuzme toliko vina, niti se nemeće u nju sladora ni sladkih korica.

57. *Zelena grahova juha.*

Mlada zelena graha s komuškami upirjani na maslacu, stavi unutar korice ribane od žemlje, na maslu upirjanjene, te dva ili tri komada od šćukine glave; to sve skupa stuci i protari, poslie nadolij čistom grahovom juhom i daj da dobro prokipi, napokon prociedi u lončić, da još jednom prokipi, pa onda osoli, stavi mirodija t. j. muškatnoga cvieta ili šafrana te nalij na opečenu i na kocke narezanu žemlju.

58. *Grahova juha za sve postne jestvine.*

Stavi u lonac suha graha, napuni ga vodom da se kuha pridaj mrkve, peršinova korena, celera nekoliko u maslu opržene žemlje, muškatnoga cvieta, šafrana pa neka stiha vri. Ta ti juha rabi za sve postne jestvine a koliko je uzimlješ, toliko nadoljevaj vodom.

59. *Juha od jaja.*

U loncu smiešaj melje s octom i vodom, prilij nekoliko vina i daj da vri, pa onda uzmi toliko jaja, za koliko osoba kuhaš, razmuti i pomalo nalievaj na gore spomenutu juhu; stavi još u nju mirodija, malo maslaca te osoli.

60. *Jaja na juhi.*

Na jaja u tvrdo kuhana, oljuštena, na dvoje porezana i osoljena nalij juhe od kiselice opržene s maslom i meljom, pošto si stavila u nju još oreška, karamfilja i vrhnja.

D r u g a j u h a. Vrhnja, maslaca, peršina, lovorova lišća, bosioka, majurana, kudraca (thymusa) te žlicu melje zajedno prži, zatim sladkoga vrhnja, miešaj da se nesjedri, prociedi, osoli, nastruži malo oreška i nalij na jaja.

61. *Juha iz gljiva.*

Gljiva, kakvih imaš, otrebi, čisto kropom operi i kuhaj u grahovoj juhi, poslie ovo odciedi, te gljive pirjani na maslacu sa zelenim skosanim peršinom i posiplji ribanom žemljom; zatim juhu u kojoj si kuhala gljive rumenim zapražkom začini, upirjanjene gljive sasiplji unutar i daj da zakipe, onda stavi u njih mirodija i osoli ih.

62. *Juha od bilja.*

Očisti i operi peršina, celera, mrkve, prasa, stavi sve u lonac i nalij vodom da se dvie ure kuha. Napravi zapražku, zaprži i gornjom vodom nalij, osoli i pusti da se pol sata kuha, prociedi sitašcem i zaprži tučenim

prprom. U jušnoj zdjeli razmuti 4 žumanceta s malo vrhnja dobro smiešaj i nalij na to juhu. U tu juhu možeš zakuhati što ti je drago.

63. Juha od šćukovine.

Upirjani glavu šćukinu, te uzmi dva opržena komada žemlje, dva žumanceta, prgišće badema i sve zajedno stuci, metni u lončić nalij peršinovom juhom i daj da vri, pa onda prociedi, stavi unutar nešto masla i mirodija te nalij juhu na opečenu žemlju.

64. Juha od kornjača.

Trima kornjačama poodsjeci glave, repe i noge, prekuhaj, otrebi i poreži napravi u šerpinji zapražak, metni unutar kornjače, nalij peršinovom i grahovom juhom da vri izžmiči limun, pridaj limunove korice i mirodija, osobito šafrana, prpra, muškatnoga cvieta, dvie žlice vrhnja, i pusti da još malo kipi, a onda nalij u jušnu zdjelu na opečenu žemlju.

65. Sliepa govedja juha.

Šćukinu glavu stavi u lonac smalo graha, nalij ga vodom i daj da se cielu uru kuha; pridaj peršina, celera, mrkve, muškatnoga cvieta, karamfilja i šafrana te pusti da vri, dok bude vrieme dati na stol.

66. Juha od puževa.

Prekuhane i očišćene puže sitno skoši te sa zelenim skosanim peršinom i ribanim kruhom upirjani na maslu, nalij grahovom juhom, stavi u nju mirodija i vrhnja osoli te gotovu juhu nalij na opečenu i na kocke razrezanu žemlju.

67. Juha od rakova.

Rake skuhaj, otrebi im repe, lupine i noge upirjanjenim kruhom i krapom stuci u mužaru; metni zatim u šerpinju, nalij grahovom juhom i daj da vri; za toga prociedi sve u lončić i opet pristavi. U drugi lončić zamiešaj malo melje s vodom i s nekoliko jaja te vrhnjem. Kad juha kipi, nalij na ovo, pridaj nešto maslaca, mirodija, osoli te šalji na stol.

68. Žabja juha.

Razbieli maslaca, stavi malo zelena skosana peršina i meljom zaprži; žabe medjutim čisto operi i stavi ih u maslac da se časak pirjane, a onda ih pospi sa nekoliko žlica melje i ostavi neka se pirjane. Zatim nalij grahove juhe, osoli i stavi unutar muškatnoga cvieta. Kad je juha zakipila, da su žabe omečale, pridaj još 2 žlice sladkoga vrhnja, pa onda juhu lievaj na opečenu žemlju.

69. Juha od celera.

Ostruži celera ostaviv na njem nekoliko zelena perja, sitno ga poreži, ulij u lonac grahove juhe, i stavi unj celera da se kuha; poslie juhu običnim zapražkom začini, osoli i pridaj mirodija. Kad hoćeš da daš na stol, stavi u lončić nešto maslaca,. dvie žlice kisela vrhnja, nekoliko žumanaca dobro razmuti, ulij na to juhu i sve onda na opečenu žemlju.

70. Lećna juha.

Pročisti leću, operi ju i nalij vodom te pristavi k ognju; uzmi zatim prženu šćukinu ili krapovu glavu, i opržena žemlju, to zajedno stuci i na maslacu upirjani

te lećnom juhom nalij, neka vri; poslie začini, poocti, osoli i stavi unutar mirodija. U toj juhi možeš na stol dati i što god pržena ili na maslu pržene na kocke razrezane žemlje.

71. Juha od skosane krapovine.

Krapa na pol razreži, jednu polovinu pirjani, očisti od kosti, skoši i stavi u šerpinju s koprom, peršinom i ribanom žemljom, te to sve zajedno pirjani na maslacu; i drugu polovicu skoši, na maslacu pirjani, nalij grahovom juhom, pridaj dvie tri krupice od pržene žemlje, ostavi malo pristati, zatim prociedi u ono, što si prvo skosala; da kipi, osoli, pridaj mirodija te onda nalij gotovu juhu na razrezanu žemlju.

72. Juha od ikrica.

Uzmi pol vode pol octa pa u tu stavi ikra, da kipe uz vatra; u šerpinji razbieli maslaca, stavi dvie žlice melje i napravi rumen zapražak, nalij ga grahovom juhom; metni u to peršinova korena, malo octa, muškatnoga cvieta, soli, prpra te skuhana ikra i ostavi da pol ure kipi.

73. Sliepa bademska juha.

S mrzlim mliekom smiešaj u lončiću dvie žlice melje i osladori; uzmi zatim do litru mlieka, neka kipi i vrijuće ulij u ono s meljom pomiešano mlieko, pristavi k ognju neprestano miešajuć da neprigori, a onda uzmi 6 žumanaca i razmuti u lončiću s nešto masla, te vrijuće mlieko ulievaj ovamo neprestano muteći u pjenu; to napokon ulij na opečenu žemlju i daj na stol.

74. Bademska juha.

Obieljene bademe (mandale) stuci, sredinu od žemlje vrijućim mliekom popari i smiešaj s bademi; oboje pregnjeti na limenjak te nalij s onoliko mlieka, koliko ti je treba juhe, ostavi da vri, osladori, pridaj malo maslaca i onda gotovu juhu nalij na narezanu opečenu žemlju.

75. Juha od šparge.

Na maslacu u šerpinji pirjani šparge i žabe i posiplji ih s malo melje; nalij onda grahovom juhom i ostavi da vri; poslie osoli, stavi u nju mirodija i dvie žlice sladka vrhnja, te onda kao obično na opečenu žemlju nalij juhu u zdjelu i pošalji na stol.

76. Krap na crnoj juhi.

Opusti krapu krv pri glavi ili repu u crno vino, ostruži ga, nasoli i ostavi ga pol sata da stoji; zatim mu ostruži sol, naredi u šerpinji, popraši mirodijami, nalij vina, octa i grahove juhe, pusti s tiha kipjeti, napravi medjutim crnkast zapražak iz naribanoga crnoga kruha i luka, ribu ociedi, začini juhu, da bude prigusta, pridaj limunske korice i karamfilja te onu krv prociedi na ribu, i dobro pritopi; ako ti se svidi, možeš i vrhnja dodati.

77. Krap na limunskoj juhi.

Krapa razreži i prekuhaj tako, da bude mekan te ga onda ociedi; uzmi dobre grahove juhe zapržene črljencem, da bude gusta, stavi u nju vina, mirodija, limunskih korica i soka, osoli te na maslacu opržena zelena a skosana peršina, ulij to sve na ribu i daj da dobro prokipi.

78. Krap pržen na juhi.

Poreži krapa i nasoljena pusti pol sata, poslie ga oprži i u šerpinji poredi; uzmę medjutim dobre grahove juhe, začini ju, pridaj ružmarina, lovorika, kopra, skosana češnjaka i daj da vri, kašnje dodaj vrhnja te onda izlij tako kuhanu juhu na pržena krapa, neka prokipi.

79. Krap na črljenčevoj juhi.

Nasoljenoga krapa poslie pol sata razsola skuhaj u loncu, napunjenom s pol vina pol vode; napravi zatim zapražak od črljenca, obieljenih jabuka te limunske mezdre, skosane i s ribnim kruhom na maslacu oprženo; juhu nalij na zapražak s krapovinom, poocti i metnuv još mirodija, ostavi da prokipi.

80. Šćuka na poljskoj juhi.

Šćuku poreži, nasoli i poslie pol sata razsola sbriši, poredi u šerpinju, nalij grahovom juhom, vinom i octom da sve utone, daj da s tiha vri, a kad se skuha izvadi, te uzmi malo juhe, zapraži črljencem, stavi unutar drobnoga i debeloga grozdića, podugoljasto porezanih badema, limunskih korica, sladora i mirodija i ostavi da dobro prokipi; napokon nalij na ribu da prokipi i daj na stol.

81. Šćukovina sa sardeličnom juhom.

Šćuku poreži, u slanoj vodi skuhaj tako, kad zabodeš u nju vilice, da se ta dade odmah izvaditi; uzmi grahove juhe, zapraži črljencem, crnim kruhom, stavi u juhu limunske korice i sardelice sitno porezane, vina, vrhnja, mirodija; ocjedi ribu iz vode, u kojoj se je kuhala, metni u juhu, neka još provre, pa onda stavi u nju malo maslaca i šalji na stol.

82. Som u juhi.

Obkuhaj soma i kano obično nalij grahovom juhom ili kakvom drugom, u kojoj svakako da bude limuna.

83. Treska na grahovoj juhi.

Treske (Stockfisch. gadus morrhua) dobro namočene kuhane stavi u šerpinju, nalij grahovom juhom pregnjetom kroz cjedilo, stavi malo mirodija i maslaca unutar i ostavi da provre; zatim pridaj dvie žlice kiseloga vrhnja i spremi u zdjelu.

84. Piškori na juhi.

Piškore zakolji na vratu, žuči im poizvadi i operi ih; zatim napravi zapražak, nalij ga peršinovim kropom, stavi unj piškore, neka zakipe, onda ih osoli, metni u juhu mirodija i šafrana te ju šalji na stol.

85. Kornjače na rezkoj juhi.

Kornjače kako je već jednom (br. 64.) rečeno, uredi i skuhaj; boce im posiplji meljom i upirjani u maslu. U šerpinju uzmi pol vina pol grahove juhe, zamiešaj u to žlicu ribane žemlje na maslu pržene, limunske korice i mirodiju, daj da malo vri: kornjače medjutim poredi u zdjelu, pridaj maslaca, gori rečeni zapražak nalij, pokrij, podgrni žeravku i pusti da malo kipi.

Treće poglavje.

Juhe za bolestnike.

86. Govedja juha.

Prije no običnim načinom dobiješ jake juhe, ako govedinu, bez sala i kosti, porežeš kockasto ili poput listova te n. pr. 56 deka kuhaš u $^1/_2$ litre vode, samo malo osoliš i umjereno a pokriveno daš kipiti; tako već za pol ure može se ta juha jesti, a što ostane, nadolij vodom, neka se kuha, dok omeča meso.

87. Kokošja juha.

Za bolestnike stare poreži polak kokoši u komade, koštice dobro operi i mozag podrobi; uzmi još 1 kilo teletine i dobre govedine, stavi zajedno u lonac, nalij ga vodom, malo osoli, pridaj peršinov koren i luka, mrkve, celera, muškatnoga cvieta, karamfilja — svega dakako primjereno količi juhe, pokrij lončić zaklopcem i obmaži dobro tiestom, da nebude hlapila, zatim tako udešen lončić metni u kotao vrijuće vode, da posvema utone, daj da se tu 5 do 6 ura kuha, neprilievaj mrzle vode, da voda u kotlu nebi može biti prestala kipjeti; napokon izvadi iz kotla lončić, te juhu s razkuhanim mesom na sitašce prociedi i podaj bolestniku.

88. Pileća juha.

Za bolestnike, koji nesmiju jesti jake kriepke juhe, kuhaj na vodi pol ili cielo pile dakako oveće, ne meći u vodu ni zelenja a osoli juhu onda i ono samo, kad i što daješ bolestniku. Hoćeš li, da juha bude što to bolja to dodaj opet pile, ovo kuhaj u loncu s govedinom, ali ne meći u taj onda nikakve zeleni, osim malo mrkve; a biti će još najbolja, da se tomu dade pirjaniti u zatvorenom (Papinskom) loncu.

89. Pokrepna juha.

Pokrepnu juhu (consommé, Kraftbrühe) dobiješ ovako: Na dno šerpinje metni masti pečenice, črljenca, 1 kilo mršave govedine, 56 deka teletine od stegna ili vrata tanko porezane, pridaj tomu nekoliko žlica juhe ili vode, pa se neka umjereno pirjani, dokle sok ne porumeni, onda na to nalij do 2 požunca lahke juhe, da stiha vri, dok ponestane pjene. Sad pridaj starije pile ili goluba ili jarebicu, nešto mrkve, peršina, celera i poroga luka, pokrij zaklopcem šerpinju i pusti kroz više sati kipjeti onda odmakni, oberi odozgor mast, i juhu na platnenu krpu prociedi, neka ohladne. To se onda rabi za popravljanje juhe.

Slično se prave j u š n i k o l a č i ć i samo u većem tako da se od 56 deka mesa dobije samo kolačić od 1 deka $7^1/_2$ gramah. Kad je juha 6 do 7 sati kuhana, mast š nje obrana i ona prociedjena, ostavi ju preko noći, a sutra dan ju u plitkoj posudi naglo kuhaj, da se osmi dio prokuha; onda ju opet prociedi i stavi na hladno mjesto. Ima li još masti, oberi ju, stavi šerpinju u kotao

vrućom vodom i tu se neka još većma ugustne; onda to na limenjaku poreži u kolačiće poput čokoladnih i te jušne kolačiće zamotane u artiji ili u škatuljah na hladnu mjestu čuvaj i u bolestničke juhe za pokrepu pridavaj.

Od mesna izvadka (ekstrakta) priugotovi se još hitrije juha, kad se kuha taj izvadak u osoljenej vodi; 2 dekagr. toga izvadka vriede što 56 dekagramah mesa i može se rabiti u raznoj kolikoći vode kano obična juha, ili kano veoma krepka juha za one, koji nemaju krvi dosta, za oslabljene bolešću ili radnjom itd.

90. Liebig-ov surovi mesni sok.

To je sok izvanredno hraniv i veoma probavljiv; pripravlja se bez kosti, a dobro djeluje kod ljudi, kojim uda drhću, koji su krvi izgubili, koji trpe na bliedobolji i t. d.

Razreži meso bez sala i kosti, na male kocke, stavi ga u staklene posude, a na 56 dekgr. uzmi $^3/_4$ litre vode te 8 do 10 kapljicač iste solične (Salzsäuere), promiešaj to više puta drvenom žlicom, pa onda kroz 2 sata ostavi tekućinu, zatim prociedi, nadolij nešto vode, kašnje opet prociedi, te tu rumenu vodu miešaj crnim vinom ili rumenim voćnim sokom ili ju pak stopi, zamuti jajcem i polievaj njom narezanu žemlju ili križke kruha. Od 56 dekagramah može se svaki dan uz druga jela potrošiti.

Drugi odsjek.

Prvo poglavje.

Mrsni zakusci (Assietten).

91. Kobasice na prženom luku.

Očisti 6 glava črljenca i razrezav stavi ih na razbieljenu mast, osoli i zaprpri te ostavi to na žeravki, da se s tiha pirjani, dok se zarumeni, onda na to saspi malo melje i pusti da se časak pirjani, nalij 2 do 3 žlice juhe, neka se tako dugo kuha, dok se umaka sasvim pokuha; medjutim peci, no naglo opet dvojaka kobasica, da zarumene ali ne da se posve speku, pa ih onda metni na upirjanjeni luk, da se četvrt sata zajedno pirjani; kad i to bude gotovo, poredi ih po zdjeli i oko kraja stavi opečene trokutno narezane žemlje.

92. Gusja jetra.

Liepa gusja jetra operi i zasoli, pa ih stavi u šerpinju, a pod njih 9 do 10 odrezaka luka i mrkve, poizbadaj jetra karamfiliji, polij ih s 2 centilitra sladkoga vrhnja i posiplji mrvicami naribane žemlje, onda ih izvadi iz te umake (sauce). Na ostalo korenje nalij nekoliko žlica juhe, da hitro prokipi, a onda jetra stavi u zdjelu gdje već treba da je rižkašni okrajak gotov, pa se još samo na njih prociedi umake.

Rižkašni okrajak pripravlja se ovako: Razbieli maslaca, stavi na nj skosana peršina, operi 14 dekagr. riže i metni u maslac, a stavi unutar koj komad črljenca i prpra, da se sve pirjani, pa kadikad prilij juhe, da riža ne prigori; kad omeča, izvadi iz nje luk i prpar te malo maslaca od raka. U drugoj šerpinji razbieli maslaca, stavi na nj skosana peršina i nekoliko komada pećurice, te daj da se to s prprom upirjani; kad im ponestane soka, posiplji ih meljom, dodaj dvie žlice sladkoga vrhnja, da se oboje opet upirjani. Od riže načini na zdjeli okrajak i obloži ga upirjanjenimi pečuricami (i repovi od raka), nu izmedju jednoga i drugoga ostavi do 1 prsta prostora, da bude kano veriga, kad se kano karika medju njih u sredinu stave gusja jetra.

93. Raca upirjanjena.

Uzmi od race jetra, malo slanine, mirisave i zdrave, bilja skoši te 3 žumanca, ribanoga kruha i soka od pol limune smiešaj, osoli, oprpri i tim nadjeni racu. Zatim stavi u šerpinju tuste slanine, črljenca lovorov list, malo prilij juhe, u tom pirjani racu, više puta ju okreni, napokon oberi mašću, stisni limun i daj na stol.

94. Prženi pilići.

Piliće razreži na komade, nasoli, poslie razbieli masla, u tom prži one komade, koje ti prije treba valjati u ribanoj žemlji i melji, pa kada su dosta prženi, poredi ih na zdjelu i nakiti zelenim peršinom.

Možeš uzeti vina i melje te napraviti riedku kašicu, i u tom valjati pileće komade ili teleće nožice, posipati ribanim kruhom i opržiti.

95. Golubi prženi.

Golube očisti, uzmi slanine, limunske korice, kopra ružmarina, lovorova lista, zelena peršina, to sve sitno poreži, pa golube po duljini poredi u šerpinji, tim posiplji, pridaj mirodija i ostavi, da se pirjani: možeš malo juhe prilijati, da neprigore: a kad su upirjanjeni, stavi ih na zdjelu i pošalji na stol.

Ili ako ih hoćeš dati s grahom, kad su upirjanjeni, prilij vina i govedje juhe, da budu mekani; začini običnim načinom, pridaj mirodija i prilij vrhnja; medjutim uzmi zelena graha, pirjani na maslu, prilij malo juhe, daj da vri, na golube nalij malo grahove juhe, a kad golube priredjuješ u zdjelu, nasiplji odozgor graha.

96. Odojak pečen.

Odojka zakolji, spažmaj, razčini, zatim natakni tako odtraga na ražanj, da ovaj na gubac izadje; trbuh mu kakvim rubcem napuni i zašij ga te brzo obraćajuć ga na tihom ognju peci cielu uru, komadom slanine ga maži, da ne dobi mjehuriće; mora biti rumeno pečen, a kožica mu tako krhka, da puca, kada se reže; kad je pečen, odveži, spale i dušu spukni, rubac izvadi a u gubac stavi mu kakvu kiticu ili zelen.

S odojkom u posebnoj zdjeli pošalji narezane, opečene, stučenom sladkom koricom posipane, a vinom polijane komade žemlje (teriett).

97. Jezik.

Volovski jezik skuhaj, da nebude tvrd, onda neka ohladne, pa poreži na tanke komade i poredi u zdjeli;

oko njega stavi ribana hrena, te pošalji na stol ujedno sa staklenkama s octom i uljem.

98. Pile s paprikom.

Pile razrezano na maslu upirjani s razrezanim lukom, poslie popraši meljom, da porumeni, pa kad se dobro upirjani, stavi malo govedje juhe, a kašnje, kad hoćeš da već na stol daš, metni i kisela vrhnja da dobro prokipi.

99. Drobnina s rižkašom.

Drobninu razreži, metni kuhat, pridaj k tomu zelenja, kašnje osoli i daj da se dobro skuha; medjutim pirjani na maslu ili masti rižkaše, prilievaj ju pomalo juhom od drobnine, dok omehća; poslie drobninu ociedi i stavi na razbieljenu mast, da se malo pirjani, napokon metni u zdjelu na sriedinu drobninu a na okolo rižkašu.

100. Svinjska glava.

Iz očišćene glave izvadi možgjane, glavu, gdje je debela, poreži, ali tako da se bude skupa držala, te ju sa solju i borovicom natrtu ostavi kroz dva dana; zatim uzmi mirodija, cieloga črljenca, lovorova lišća, peršinova korena, dvie česti vina, jednu octa i metni sa sokom glavu kuhat, dok bude mekana, a onda neka ohladni. Možeš s možgjani izvadit i lubanju pa mjesto možgjana i lubanje staviti skosana mesa, oslaninjene teletine i u dimu osušena jezika napraviv od zelenja nadjev; to u glavu zašij, da se sve dobro prekuha. Poslie s hrenom ili čim hoćeš daj na stol.

101. Teleća glava.

Teleću glavu skuhaj u slanoj vodi, zatim namaži šerpinju maslacem, stavi nanj dvie glave luka, limunske korice, prpra, muškatnoga cvieta, 3 komadića šunke, malo bosioka, na to metni skuhanu glavu, izžmiči na nju limun i prilij malo govedje juhe, te pusti da se pirjani; izvadi zatim glavu, metni na zdjelu, uzmi malo soka, u kojem se je pirjanila, smiešaj kisela vrhnja i 3 žumanceta te izlij na glavu i stavi u peć, da se još malo pirjani.

102. Teleći možgjani.

Uzmi telećih možgjana, izperi ih u svježoj vodi a skuhaj u slanoj pa opet stavi u mrzlu, zatim izvadi i poreži na komade, poslie uzmi malo prpra, muškatnoga cvieta, vrhnja, žumanaca koliko trebaš, osoli, jako smiešaj, ulij na one komade i stavi peći.

103. Teleća pržena jetra.

S jetara svuci opnicu, poreži ih na komadiće, ostavi na toplu, malo oprpri, zatim osuši i zbriši, nasoli, na ribanom kruhu provaljaj, te na maslacu liepo rumeno oprži.

104. Zec i druga divjačina.

Tuste slanine poreži na komadiće, stuci dvie čehulje češnjaka i bosioka, metni u šerpinju črljenca, lovorova lišća, borovice, soli, prpra, muškatnoga cvieta, octa, malo sladora i žlicu melje, neka se pirjani; poslie juhom nalij, da kipi, a onda u to stavi meso, pa kad

se skuha, izvadi ga i stavi u drugu posudu, a s juhe oberi mast, sitašcem ju prociedi na zeca ili drugu divjačinu te stavi malo octa, limunske korice i soka.

105. Jarebice.

Jarebice speci na ražnjićih, od jetara i želudaca napravi umaku (sos) i to stavi u razbieljeno maslo, prilij octa i vina da prokipi, zatim metni mirodija, limunske korice, umaku prociedi, jarebice poreži ili ih ostavi ciele, pusti u toj umaki pirjaniti, a kad daješ na stol, izžmiči na njih sok od limuna ili narandje.

106. Prepelice.

Očisti i osoli prepelice, zavini ih najprije u trsov list, zatim u slaninu pa speci na ražnjiću, izžmiči na njih limun i daj na stol, ili načini okrajak od rižkaše. (Vidi br. 91.)

Ili pako: Kad su prepelice očišćene, operi i osoli ih i tako časak ostavi; ulij zatim pol vina i pol octa na njih, stavi cielih sladkih korica i karanfilja, te pusti tako kroz noć, onda liepo speci, a u čem su prepelice bile, iz onoga napravi na njih umaku.

107. Kobasice od rižkaše.

Skuhaj u mlieku rižkaše, dodaj sladora i sladkih korica, kad je kuhano, izvadi da se ohladi; onda napravi po prst dugačke kobasice, razbij nekoliko jaja, uvaljaj, umotaj na ribanu žemlju i peci na maslu ili na masti. Kad ih šalješ na stol, možeš posladoriti.

108. Polievka (ragout) s butinom i pečenim korunom.

Napravi od maslaca umaku, stavi na niu malo izrezane teletine i nešto u maslacu sa zelenim peršinom upirjanjenih pečurica, karfiole ili šparge, već u koje godišnje doba kuhaš; to se neka dobro upirjani da ostane samo malo umake. Medjutim skuhaj 4 do 5 velikih dobrih koruna, obieli ih i ostavi, da ohladne, a onda ih ribežem oriblji, razmuti 4 lota maslaca sa jednim cielim jajetom i tri žumanceta, osoli i oribani korun stavi unutar, napravi ravne okrugle gomboce poput škude, valjaj ih zamočene u raztučena jajca po ribanoj žemlji i peci ih na maslu. Malu umaku s dva žumanceta priredi u okruglu zdjelu, stavi tu pečeni korun s butinom sitno porezanom i okolomati njim okrajak zdjele.

109. Šljuke.

Očišćenim šljukam izvadi i pričuvaj drob; šljuke zavij i peci u listih od slanine, onda najljepše šljukine komade poreži, a što ostane, to s izrazanom na maslu opržženom žemljom u velikom mužaru dotle tuci, dok se napravi kano povarak (Koch). Za dvie šljuke rabi nešto manje od jedne žemlje; zatim to na sitno sitašce protari u šerpinju, nalij do polovice dobrom juhom, da se kuha, dok se i to napravi kano povarak. Medjutim drobove šljuka sitno skoši s malo zelena peršina i posve malo skosana na maslacu upirjani; onda iz žemlje reži poveće trokute, oprži na maslu i namaži s onim, što je upirjanjeno; prsne komade šljuka stavi zdjeli na dno, sok po njih, a namazane trokute žemlje uresno redom po kraju zdjele.

110. *Mesni aspik.*

Dvie, tri čiste teleće noge s nešto zelenja, soli i prpra pristavi k ognju, pjenu odpjeni i juhu do polovine pokuhaj, a onda neka ohladni, pa na sitašce prociedi.

U tvorilo stavi sitno rezanih krastavaca i citrone nalij s nešto juhe da kipi, metni unutar skosanih guskinih jetara, pečenih pilića i teletine te rezanih tvrdo kuhanih jaja i to mienjaj, dok je tvorilo (model) puno. Kad hoćeš, da priugotoviš za stol, netreba ti drugo, no jedan trenutak držati tvorilo u kropu, pa ćeš posve lasno izvaditi tu hladetinu.

111. *Kopun s ostrigom.*

Prsa kopunova ili mladoga purana poreži u komade, ostrige otrebi, a šerpinju medjutim namaži maslacem, stavi nanj komad i jednu očišćenu ostrigu i tako dalje, dok pomalo sve pomećeš. Na to metni skosane limunove korice, iznmiči iz jedne ili više limuna sok, posiplji naribanom žemljom, stavi na sve to malo maslaca, a odozgor pokri žeravkom, da se pirjani dotle, dok samo malo ostane umake.

112. *Mayionaise.*

Uzmi razjušena aspika i čista ulja (Aixer-Oel), malo prpra, limunova soka i žlicu octa, sve to zajedno stavi u mjedenicu te na ledu dotle muti i tuci, dok se sgustne u svjetlu tvar, koju možeš rabiti uz hladna mesna jela i uz ribe. N. pr. prije no praviš mayionaisu, kuhaš kopuna ili mladoga purana u tištenici, i kad ohladne, porežeš ga i liepo poredaš po zdjeli, okolomatiš sa svih strana mayionaisom, nu prije dakako nego i mayionesa otvrdne. Drugi obrub načini tanko porezanimi krastavci.

Mayionaisu možeš dat i uz ribu u hladnjetini i u morskih ljušturah; na dno ovih stavi kuhanih telećih možgjana, pa kad su ohladnjeli, okolomati ih mayionaisom, uz nju poredi još narezana aspika, a uz ovo tanko porezanih krastavaca. Te ljušture davaju se na ubruscu (servieti), koja je na zdjeli uresno poredjena.

Drugo poglavje.

Postni zakusci (Assietten).

113. Krap na hladetini.

Krap poreži, uzmi octa, vina, grahove juhe s vodom smiešane, lovorov list, ružmarina, limunskih korica, mrkve, peršinova korena, porezana črljenca, 3 ili 4 karamfilja, malo sladora, stavi u šerpinju, daj da prokipi, zatim metni u to ribu, da se skuha, poslie ju izvadi, juhu pusti, da ohladi; razbij u nju zajedno s lupinjem 2 jaja, pristavi k ognju da s tiha vri, a poslie na platno prosiedi u tvorilu na ribu, ostavi da stvrdne, izvrni iz tvorila u zdjelu, nakiti to cviećem i daj na stol.

Tako se može na zakusak prirediti i šćuka.

114. Krap modro obkuhan.

Razčini krapa, opari i poreži na komade, osoli, polij octom, da pomodri; stavi u šerpinju s vodom octa, pridaj nekoliko karamfilja, limunske korice, peršina, metni unutar ribu, pokri, pusti s tiha kipjeti, poslie odmakni, da malo pristane, onda komade u zdjelu priredi, nakiti peršinom; nalij malo one umake i daj na stol.

115. Krap na dimu sušen.

Uzmi velikoga krapa, ostruži, na dvoje razkoli ali tako, da kod repa ostane cio, osoli i pusti da oso-

ljen 3 ili 4 ure ostane; zatim ga objesi u dim, da postane crven, osušena tako poreži na komade, u vodi okuhaj i posiplji malo kuminom, i možeš ga ili maslom ili vrhnjem polijana dati na stol.

116. Šćuka s bademskim hrenom.

Skuhaj u vodi šćuku s dva lovorova lista, uzmi zatim pol litre vrhnja, zamiešaj dva žumanceta i malo stučenih badema (mandala), podrgni žeravicu i neprestano miešaj, da ne prigori; poslie metni unutar ribana hrena, postavi ribu na zdjelu i s onom umakom polij

117. Somova glava na hladetini.

Stavi u rubac somovu glavu, okolomati ju lišćem lovorovim, ružmarinom, limunskom koricom, bosiokom i majuranom, u 3 glave crljenca prizobodi dućanskih karamfilja, posiplji prprom i to u gubac zaturaj pa rubac čvrsto sveži i u octu kuhaj. Na stol možeš takvu somovinu dati ili mrzlu ili toplu, a jede se s uljem i octom.

118. Vizovina u dimu sušena.

Poreži vizovine na tanke komade, namaži ju krapovom krvlju, da bude crvena, objesi ju u dim, i kad ju uztrebaš, skuhaj. Na stol ju možeš dati polijanu maslom ili juhom od kopra ili vrhnja.

119. Tokovina s kiselim vrhnjem.

Tokovinu poreži, stavi u šerpinju kiseloga vrhnja, malo maslaca, muškatnoga cvieta, limunske korice, metni unutar ribu, podrgni žeravicu da se prži; kad je

opržena i hoćeš ju dati na stol, stavi na nju zelena peršina.

120. Puži nadjeveni.

U vodi skuhaj puže, izvadi iz lupine, izreži im kamenčac i repove i stavi na ploču te skoši; sad uzmi na maslacu strene sardele, malo muškatnoga cvieta, skosana zelena peršina, izžmiči limun i pridaj maslaca te smiešaj; lupine operi, osoli, osuši, napuni tim nadjevom, pomeći na roštilj i peci.

121. Ostrige s jetri od šćuke.

Jetra od nekoliko šćuka osoli, u komade poreži, po ribanoj žemlji svaljaj i na maslu oprži. Ostrige otrebi, šerpinju namaži maslacem pa onda po njem stavljaj jedan sloj (red) jetara, drugi ostriga sipajuć svaki sloj s nešto tučena prpra i skosane limunske korice; napokon izžmiči sok od dvijuh limuna, stavi nešto maslaca pa onda pokrij i odozgo žeravicom, da polagano upirjani. Kad u zdjeli pripravljaš, okrajak joj uresi opržonom u trokute narezanom žemljom.

122. Glavonja s haringom.

Uzmi liep komad glavonje (Ciprinus Orfus), osoli ga i ostavi ga jedan sat u razsolu, a poslie skuhaj u biela octa pol vode, dodaj luka, peršina, mrkve, kudraca (thymus) i lovorov list; kad prokipi, poreži ga u tanke komade, te meći po šerpinji jedan sloj glavonje, drugi sleda (haringa), koj prije treba dobro oprati, kožu i koštrigu ostrugati i u podulje komade ga porezati, pa na to staviti nešto ribane žemlje i ne-

koliko žlica sladkoga vrhnja i limunskoga soka pa onda opet sloj glavonje itd. dok šerpinja bude puna; onda ju pokri i ostavi sat da se pirjani, a zatim pazljivo prevrni na zdjelu tako da se nerazpadne. Po zdjeli na kraju napravi tiesto od maslaca i uresi ga da bude kano vienac.

123. Ribje kobasice.

$1^1/_2$ funt sriedine šćukovine skuhaj u osoljenoj vodi, a toliko i krapovine prije osoljene i u melji provaljene te naglo na maslu opržene. Obadvima ribama povadi kožture i skoši ih ujedno sa smočenom u mlieku i dobro izžmikanom žemljom, kojoj koru oriblji. Medjutim malo luka i zelena peršina skoši i na maslacu upirjani i 4 jaja razmuti, sve to metni u mužar i stuci da bude tiesto, još malo osoli i zaprpri; zatim stavi to sve u kakvu zdjelu, razmuti s 3 žumanceta i 2 žlice sladkoga vrhnja, puni tim štrcaljku i pravi pedalj duge kobasice, koje prije pol ure, nego ih namjeravaš peći, stavi u mlaku vodu; peci ih na maslu i tople šalji na stol. Još valja to primjetiti, da se ovčje crievo prije no taj nadjev dodje unj, više puta ima kropom oprati i omečati.

124. Korun u mlieku.

Skuhaj do 12 koruna, obieli i podebelo poreži, medjutim neka 2 litre mlieka kipe, u koje stavi korun, da tako dugo vri, dok se mlieko pokuha, samo nesmije biti kano povarak; stavi gore nekoliko komada maslaca i polij vrhnjem, da se hitro peče, dok zarumeni; na okrajku zdjele pomeći pržetinu od jaja. Ti koruni nesmiju da budu odviše jušni ni odviše suhi.

125. Jaja s korunom.

Skuhaj koruna, obieli i na križke poreži; koliko uzmeš koruna toliko uzmi jaja, skuhaj ih tvrdo, oljušti i poreži na križke, metni u zdjelu nešto maslaca i malo vrhnja; slaži red koruna red jaja, malo osoli, opet malo maslaca i vrhnja itd. dok zdjela bude puna, nu koruna mora biti i posljednji red doli i prvi gori, onda svu zdjelu polij vrhnjem i pridaj nekoliko maslaca; još pospi sitnimi mrvicami od žemlje, metni u peć ili odozdo i odozgor žeravice, da se rumeno speče.

126. Nadjevena jaja.

U tvrdo skuhaj jaja, oljušti i po polak duljinom razsjeci, izvadi žumančad i u mužaru stuci; zatim namoči u mlieku pol žemlje a koru joj skini; malo maslaca u veličini pol jajeta razbi u pjenu, na to metn skosana zelena peršina i stučenu žumančad, malo osoli, te smiešaj s namočenom žemljom i 2 žlice vrhnja. Tim onda nadievaj bielančad, stavi u zdjelu malo maslaca, na taj složi jaja, polij odozgor vrhnjem i s malo maslaca i stavi odozgor i odozdo žeravice, da se rumeno speče.

127. Pražetina.

Stuci u lonac još jedanput toliko sirovih jaja, za koliko osoba kuhaš, razmuti ih dobro, osoli, stavi na razbieljeno maslo ili maslac, metni prije na maslo tanko skosana luka, miešaj neprestano, dok vidiš, da su dosta pržena. Praženci se ti davaju na stol s kiselimi krastavci.

128. Pržena jaja.

Skuhaj jaja u tvrdo, odreži svakomu od ozdo komadić, tako da ih uzmogneš osoviti u zdjeli; gornjoj česti odreži pokrovac, izdubi žamancad iz bielancadi i u mužaru ju fino stuci; zatim razmiešaj malo maslaca, stavi nanj skosana zelena peršina, nekoliko skosanih sardela, stučenih jaja, nekoliko žlica sladka vrhnja, malo ribane žemlje i soli, sve zajedno smiešaj, napuni tim jaja, umoči zatim nadjevena i raztučena jaja, obloži ih polovinom u melju, polovinom u naribanu žemlju, prži na maslu, napravi malu umaku od limunova soka, sardela, zelena peršina, vlašca (Schnittlauch), što sve stavi u tanki rumeni zapražak, grahovom vodom nalij, dodav nekoliko žlica sladkoga vrhnja, pa pusti tako pokuhati, da preostane samo malo umake; onda stavi jaja u zdjelu i polij ih onom umakom.

129. Jaja kao volovske oči.

Na ponjvici razbieli masla, pa uzmi jaja, jedno po jedno, razbij, osoli i meljom pospij, prži nu pazi, da se neraztepe. Kad je prženo, izvadi ga i stavi drugo i tako dalje, dok budeš imala toliko, što za stol trebaš.

130. Jaja strena.

Na pol litre mlieka zamiešaj malo melje, stavi u to 5 jaja i dobro razmuti, pridaj izrezane limunove korice, malo sladora i sladke korice (cimeta); namaži maslacem tanjur nalij nanj jaja, podvrgni žeravicu i dok se malo opraži, pošalji na stol.

*

131. Jaja raci nadjevena.

U tvrdo kuhana jaja razpolovi duljinom, povadi im žumancad; poslie uzmi rakova maslaca, tri jaja, u mlieku močene žemlje, žumancad od kuhanih jaja, račje kosane repove, vrhnja, mirodija i sve skupa jako smiešaj, bielancad ovim nadjevom napuni, po zdjeli maslom namazanoj poredi, vrhnjem polij, te gore i doli metni žeravicu, da se rumero opeče.

132. Jaja u križke pržena.

Razbij jaja, koliko trebaš u lončić, prilij u njih sladka vrhnja, dodaj skosana peršina te jako smiešaj; poslie u ponjvicu, stavi nešto maslaca, uzmi jednu žlicu raztučenih jaja, daj da se po dnu ciele ponjve razide i tako speci, no toliko neuzmi maslaca, da bi te križke tonule u njem, izvadi jednu pa stavi drugu itd. Hoćeš li te križke same dati u juhu, prevraćaj ih u ponjvi, da se zarumene, ali u sredini da ipak ostanu mekane; onda ih rezkom juhom od vrhnja ili kakvom drugom polij i daj na stol.

133. Jaja u kiseljači.

Kiseljaču (Sauerampfer) sitno skoši, na razbieljen maslac stavi, da se upirjani, poslie ga popraši meljom, a ostavi da se jošte pirjani, posoli, dodaj koju žlicu vrhnja i gledaj, da se dobro prokuha; onda uzmi u šerpinju octa jednu a tri čésti vode i nešto soli te pristavi, da se kuha; na to ruzbij jaja nu pazi da ostanu ciela i da nebudu tvrda; umaku (sos) od kiseljače metni u zdjelu; izvadi jaja i stavi u zdjelu na umaku.

Opazka. Jaja gotove s malimi promjenami još i na više načina, kojih u ovoj, na nekoliko tabaka odmjerenoj knjizi nemogu sve opisati, a scienim, da to umnoj kuharici nije uprav ni potrebno; ona će i sama činiti pokusa.

Kako dugo treba da se jaje za „umak" (mekano kuha, na to se nemože odgovoriti: tako i tako dugo; jer to visi od starosti jajeta, o debljini lupine itd. Jedan put dakako prokipjeti mora, pa izvadiš li ga iz vara te je vruće, da ga samo časak možeš u ruki držati, onda je „u mak" kuhano, a može se reći, da se „tvrdo" skuha pa 10 časova.

Treći odsjek.

Prvo poglavje.

134. Govedina.

Tvrda govedina. Ako govedina neće da bude mekana, kad ju kuhaš, dodaj juhi pokle si ju spjenila, pol kavene žlicice rakije, i — meso će omeknuti.

Smrdljivo meso. Kada meso vri a opaziš da tukne ili da je smrdljivo, a ti baci u lonac, gdje je meso, dva tri poveća komada žeravke, ova će popiti sav smrad i vonj. Nu ovo se sredstvo nemože uvjek upotriebiti, evo dakle i što učini: Uzmi kukuruzna brašna, pospi ga na žeravku i okreći u rukuh smrdljivo meso na dimu, koji će postati od toga brašna, dok se odasvuda nezadimi. Onda ga operi u svježoj vodi i primakni nosu, da li jošte smrdi. Ako još smrdi, mora se gornje opetovati tako dugo, dok nestane sasvim vonja.

135. Konjetina.

U Beču u mesnicah pozaklani i sprodani konji bješe ili sliepi, hodi, nedušljivi i vrtoglavi ili slomljenih nogu, ili pak za hame nesposobni.

Meso ovo nije nikomu još naškodilo. Ako je konjetina od stare već iztrošene mrhe, žilava je baš kao da bi čovjek golu kožu jeo, nu takvo bi bilo i govedje, kad bi se volovi i krave 15 i više godina zaprezali. Kad je konj u dobrih rukuh, njegovo je meso takodjer dobro, meko i lako za prokuhati. Konjetina budi kuhana ili pečena ili kako je god drago pripravljena, neluči se puno od govedine.

Juha, ako je pripravljena kao govedska, neluči se baš nimalo; isto tako je čista i ukusna, samo se ima kod kuhanja konjetine paziti, da se često opjeni. Mozdjani, jetra i srdce dobra su upravo kao kod goveda: slezana nije pako dobra, jer imade prejaku duhu; isto tako niti pluća nisu dobra, jer su odviše tvrda. Klobase se iz konjetine dadu vrlo dobre napraviti. Iz svega se vidi, da je konjsko meso isto tako dobro kao i govedje.

136. Po modi (boeuf à la mode).

Uzmi liep komad mesa bez kosti i porazbieli ga što butinom što slaninom narezanimi podugoljasto poput maloga prsta. Prije skoši zelena peršina, nekoliko pečurica (champignon), osoli i oprpri, sve smiešaj te zavij s narezanom slaninom; onda tom slaninom i butinom poizbadaj pripravljeno meso, metni ga u šerpinju malenu, koliko je uprav to meso. U šerpinju stavi prije slanine, luka i mrkve, podugoljasto rezane, na to stavi meso i pokrij ga, da se kroz 4 ure pirjani, češće ga obraćaj, da neprigori; polij zatim litrom vina i s toliko čiste juhe, i neka se tako dugo pirjani, dok meso omehća; što je upirjanjeno, prociedi sitašcem na

meso. Tu govedinu „boeuf à la mode“ možeš na stol i mrzlu dati.

137. Hrvatska priprava.

U juhu dobru kuhanu izvadi govedinu viljuškom, poreži na komade, pomeći na dugu zdjelu, malo čistom govedjom juhom polij, da bude sočna i okolo nje napravi žlicom liep „govedji vienac“, što ju zovu garniturom. (Vidi sliedeće poglavje.)

138. Talijanska priprava (Stufato).

Od stegna ili pisane pečenke nareži liepe bržolice, dobro stuci, osoli, poslie pridaj maslaca, limunskih korica, ribane žemlje, muškatnoga cvieta, karamfilja, prpra i sladkih korica; to sve dobro stuci, namaži šerpinju maslacem ili maslom, metni na to red bržolica, koje su kao boeuf à la mode slaninom poizbodene i skosanim češnjakom posipane. Na njih nalij litru vina, malo octa i nadolij govedjom juhom, pokrij i zaklopac tiestom zaliči, te metnuv gore i dole žeravice, daj da s tiha vri, dok postanu mekane. Zatim izvadi na zdjelu, mast oberi te napravi umaku od mlieka, kopra ili limunskoga soka. Neki na okrajku zdjele prave govedji vienac (garnituru) od polente ili makaruna.

139. Grud s hrenom.

Kuhaj 6 do 7 kilograma grudi, da bude mekana, izvadi iz juhe i ociedi; zatim napravi od badena hren s razbieljenim maslacem i posiplji ribanom žemljom. Pol sata prije no ćeš na stol dati, stavi ju na i pod

žeravicu tako, da se opeče žutkasto poput žemlje. Na zdjeli se oko nje pravi vienac od zelena graška ili mrkve.

140. Podušena.

Liep komad govedine proizbodi podugoljasto porezanimi komadi u dimu sušena jezika i slanine, osoli, zatim u šerpinju stavi nove slanine, luka i mrkve poput lista porezane, još limunske korice, cieloga prpra i kudraca (Kuttelkraut), pa na to metni govedinu; polij s 2 litre pol vina pol octa, nadolij vodom i dobro zaklopi, da se pirjani. Kad omeća, izvadi ju i mast oberi; korenje medjutim neka se dobro upirjani; govedinu stavi natrag u šerpinju, da se još jedanput pirjani; zatim izvadi na zdjelu, prociedi nanj sitašcem umake, a ostalu umaku možeš poslat na stol u umačnici (Sauceschale).

141. Ruska priprava.

Govedju grud stavi u tako tiesnu šerpinju, kolik je komad mesa, koj hoćeš da se vari, nalij vodom, neka na ognju vri, dok bude mekana; pridaj korenje, koje se obično meće, dvie glave crljenca i treću glavu dućanskim karamfiljem i muškatnim cvietom naperenu, dodaj lovorova lišća, podgrni žeravicu, prilij 3 litre vrhnja, a juhu, u kojoj se je grud kuhala, ostavi kako jest, pa neka juha i vrhnje zajedno kipe, dok se pokuhaju, da svega ostane najviše za tri prsta. Kad je vrieme, stavi u zdjelu i nakiti zelenim peršinom.

142. Holandezka priprava.

Liepe govedine osoli, natari lovorovim listom, ružmarinom, bosiokom, češnjakom, crljencem, borovicom i

drugimi mirodijami stavi u šerpinju; nalij slane vode, ali da nedodje nad meso i čim težkim pritisni i ostavi tako jedan čas, a poslje ju metni kuhat po hrvatskom načinu.

143. Kano divjačina.

Govedinu natari solju i tučenom borovicom i pr-prom, a gore i dole metni borova lišća; kuhaj medjutim juhu od vina, octa, vode, običnoga zelenja i mirodija, dodav još nekoliko zrna borovice, kudraca i lovorova lišća; pa kad je ta juha dobro kuhana, polij njom meso i ostavi tako dobro pokriveno preko noći. Uztrebaš li ju, stavi ju na oganj, polij govedjom juhom, neka se kuha, da bude mekana; umaku prociedi sitašcem i stavi natrag u istoj posudi na oganj; daj u litru sladka vrhnja, dvie žlice melje, dobro smiešaj i polievaj tim meso, da se još četvrt ure kuha; zatim poreži na jednake komade a okrajak zdjele uresi komadi citrone ili zelenim koprom.

144. Govedina s višnjevicom ili malinovinom.

Mršavu govedinu prokipi, da bude mekana; na šerpinji razbieli maslaca, pridaj sladora, neka porumeni, metni unutar govedinu i ostavi odkrivenu da se sa svake strane porumeni, nalij malo pokrepne ili crne juhe i ostavi da vri. Prije nego pripraviš u zdjelu, nalij nekoliko žlica vinovice i malinovine (Weichsel- oder Himbeersaft) pa više puta preobrati, da polagano vri.

145. Govedina na nov način.

S pisane pečenke izvuci i baci kožicu, a nju proizbodi 3 do 4 reda te osoljiv daj da se upirjani tako,

da slanina ostane ciela, a pisana pečenka porumeni; prije nego se metne u zdjelu, ima se u tu umaku smočiti i liepo porezati. Jer se po novom načinu kuhanja pazi mnogo na nakit, te se oko te govedine stave u vienac i to 4 smjese, n. pr. zelen grašak, makaruni, kiselo zelje i koraba ili mrkva. — Govedinu na zdjelu porezanu u liepe komade poredi, pod nju nalij umake da bude smočna, a oko nje poredi u vienac izmjenice, što si odlučila: kupus, makarune itd.

Drugo poglavje.

Govedji vienac (Garnitura).

Jer se i kuhano i upirjanjeno meso običava oblagati zelenjem, valja paziti, da govedji vienac nebude iste boje, koju ima meso; kad je n. pr. meso rumeno upirjanjeno, onda će prama njemu krasan vienac biti iz zelena graška i mrkve ili n. pr. od zelena bažulja i sitnih kuhanih, obieljenih i maslacom te vrhnjem polijanih i na soli pirjanjenih koruna.

Uz kuhano meso meći crvena kupusa na octu upirjanjena i upirjanjene korabe ili žuta kupusa i makaruna itd.

146. Zeleni pasulj.

Mlada zelena pasulja očisti, poreži uzduž kano rezance, obvari ga u slanoj vodi, ugrij masti, metni na nju skosana zelena peršina, na to prociedjen pasulj i posoli malo, pa je gotov.

147. Makaruni.

Zamiesi s litrom čiste melje 2 jajca i nešto vode, da se napravi sriednje tiesto, t. j. ni tvrdo ni mekano; š njega pravi poput djetinjega prsta makarune, pa ih skuhaj u slanoj vodi, prociedi, metni u razbieljen maslac koju žlicu vrhnja, promiešaj dobro i podaj oko govedine.

Makaruni daju se u „vienac“: 1. sa sirom, 2. s peršinom, 3. sa sardelami, 4. sa šunkom.

148. Kupovni makaruni.

U slanoj vodi makarune skuhaj, prociedi i metni na razbieljen maslac kojn žlicu vrhnja; ako hoćeš, smiešaj skosane butine te podaj oko govedine.

149. Korun na kocke.

Koruna skuhaj, oljušti, poreži na kocke, izprži crljenca i malo zelena peršina, metni na to korunove kocke, posoli, primiešaj dvie žlice vrhnja i podaj oko govedine.

150. Valjušci od koruna.

Skuhaj i obieli koruna i vruč jošte protiraj kroz sito; pregnjetene stavi u zdjelu, osoli 2 žumanceta i nešto melje pa sve dobro smiešaj, pokušaj napraviti valjušak, skuhaj ga u vrijućoj vodi; valjušci ako su mekani, dodaj melje; kad su dobri, skuhaj ih u slanoj vodi, prociedi i složi oko govedine.

151. sgnječen korun.

Korun skuhaj, obieli i zgnječi ga, radi sve kano pod br. 149., samo netrebaš pridavati vrhnja, jer je i bez toga gotov.

152. Rižkaša.

Operi i skuhaj rižkašu u šerpinji, razbieli maslaca, skoši crljenca, kad porumeni, metni skosana zelena peršina, na to rižkašu, malo osoli, dobro promješaj i podaj oko govedine.

153. *Sitni korun.* (KRUMPIR)

Skuhaj i obieli koruna, koj nije veći od oraha, neka se na novom maslacu s nekoliko žlica sladka vrhnja i soli upirjani tako, da ostanu bieli; jedan vienac napravi od tih koruna a drugi od zelena pasulja.

154. *Gljivice.*

Gljivice očisti i operi, na razbieljenom maslacu oprži skosana zelena peršina, osoli, oprpri, ostavi dotle pirjaniti, dok se umaka posve upirjani; pridaj žlicu melje i sladka vrhnja, zamuti, pridavaj vrhnja i pusti neka se gljivice dotle pirjane, dok ostane samo malo umake.

155. *Crven kupus.*

Crvena zelja upirjani na slanini i octu i stavi oko govedine.

156 *Žut kupus.*

Kupusa na osoljenoj vodi skuhaj i na maslu dobro upirjani.

157. *Šparga.*

Šparge na vodi skuhaj i kuhanu na maslu pirjani, ribanom žemljom posiplji te vrhnjem nalij i sladorom osladi. Tako radi i karfiolom i vrganji.

Opazka. Ovdje je uzet obzir samo na najobičnije u naših gospodskih dvoranah obložke, nu oko govedine stavlja se u „vienac“ još više jela. N. pr.:

1. Bobove mahune: a) pirjanjene, b) u maslačkoj umaci, c) maslom prelijane. Isto tako graškove mahune.

2. Crljenac luk, pirjanjen u odrezcih poput lišća.

3. Jaja razpolovljena.

4. Gardunice (artićoke): a) maslom prelijane, b) pečene, c) pržene, d) nadjevene,

5. Karfiola, 6. Kobasice, 7. Koraba, 8. Kostanj pirjanjen.

9. Krastavci: a) pirjanjeni, b) nadjeveni.

10. Lubenica pirjanjena. 11. Ločika: a) maslom prelijana, b) pirjanjena. 12. Opržena žemlja. 13. Špinac.

Treće poglavje.

Umake (sosi).

158. Od češnjaka (biela luka).

S dviju žemalja skini koru, metni u vodu, da se namoče, a u šerpinji razbieli masti, skoši 4 čene biela luka, metni na mast, a čim si to uradila, izpeci žemlje i dodaj u mast, pa dobro miešaj; nalij juhom, osoli pridaj vrlo malo šafrana, neka se prokuha i umaka je gotova.

159. Od crljenca.

Na maslacu, maslu ili masti razpusti na žeravici nešto sladora, pa kad porumeni, pridaj do 7 glavica na listiće sitno izsječena crljenca, da se upirjani; kad porumeni, odmah mast popraši s malo melje, da se dobro popprži; nalij toliko juhe, octa i vina, da se umaka nesgustne, u tom luk opet prokuhaj i prije nego šalješ na stol, prociedi i oberi mast.

160. Od četruna (citrone).

Uzmi govedje juhe, nalij malo vina, da jedan var prokipi, izžmiči limun i metni podugoljaste četrunske korice u sladoru kuhane, neka još jednom prokipi te daj uz govedinu ili pečenku na stol.

161. Od suhoga hrena.

Kad je hren najljući, ostruži ga i stavi sušit, pa posve suha stuci na prah i stavi u škatulju; kad uztrebaš, uzmi od toga praha, stavi u ocat, koliko treba, i miešaj, postavi u to maslaca pa na žeravki neka jednom prokipi.

162. Iz zelena hrena.

Luka i peršina sitno skoši, pridaj k tomu narezana hrena i vlašca (Schnittlauch), pirjani na maslacu, s tim smiešaj ribanu i na maslu opprženu žemlju, metni u hren i prilijav dobre govedje juhe, pridaj mirodija i pusti dvie ure kipjeti. Ako li je pregusta, dolij još juhe i primetni nešto maslaca.

163. Hren kuhan.

Hrena ostruži i ribežem oribļji njega i žemlje, metni sve skupa u šerpinju, pridaj maslaca i šafrana, pa neka časak vri.

164. Hren s vrhnjem.

U šerpinju stavi žlicu masti, na to vrhnja, naribana hrena i bieloga kruha te malo mrzloga mlieka; metni žlicu melje, nekoliko stučenih badema pa sve dobro smiešaj; zatim ulij toliko kipućega vrhnja ili mlieka, koliko je potrebno, pridaj sladora i dok četvrt ure kipi, neprestano miešaj. Pripraviv za stol, posiplji, ako hoćeš, malo cimetom i muškatnim cvietom.

165. Iz mrkve.

Mrkve ostruži, okruglo izsieci, stavi u šerpinju, nalij dobre govedje juhe, pridaj skosana peršina i mirodija, neka dobro prokipi te zaprži meljom i maslacom.

166. Iz kiselice.

Na zapražak stavi očišćene i skosane kiselice, nalij govedjom juhom, malo poocti, osoli, metni dvie šlice vrhnja i pusti da vri.

167. Od zelenih krastavaca.

Krastavaca obieli i poreži ih na komadiće, dobro osoli i ostavi jedan čas u razsolu; zatim u šerpinju stavi masti, prisiplji dvie žlice melje, napravi rumen zapražak, nareži unj luka i zelena peršina, te pusti malo pirjaniti; k tomu prilij dvie žlice kisela vrhnja, zatim ugorke izžmiči i stavi unutar prpra, muškatnoga cvieta i po nešto mirodija primetni, neka se časak pirjani, da krastavci izgube duhu; zatim prilij govedje juhe i malo poocti, neka vri, dok se umaka sgustne.

168. Od kopra.

Na rumen zapražak nalij juhe, stavi u šerpinju kopra, poocti i osoli, pridaj dvie žlice kisela vrhnja i pusti neka vri.

169. Od hladna hrena.

Četiri tvrdo kuhana jaja oljušti, povadi žumancad, na to dodaj utrvena hrena, umiešaj s octom bielim,

osoli, osladori mrvicami sladora i pooli pa je umaka gotova.

170. Iz zlaćanih (paradajskih) jabučica.

Pirjani zlaćane jabučice na maslacu, dok se razkuhaju zatim ih kroz sito protari govedjom juhom, oprži ribane šemlje, stavi u umaku, da se sgustne, posladori i prilij malo vrhnja; daj da zakipi i poslie pošalji uz govedinu.

171. Iz peršina.

Peršinova korenja ostruži i tanko poreži, oprži na maslacu a oprži ribane žemlje, poreži zelena peršina, stavi sve u šerpinju, nalij govedjom juhom, neka vri, pridaj još mirodija, malo maslaca i vrhnja.

172. Iz poroga luka.

Uzmi 4 stabljike luka, poreži ih duljinom tanko i stavi na zapražak od maslaca i melje, neka se pirjani, zatim nalij govedje juhe, tri žlice vrhnja, malo poocti, osoli i pusti kipjeti.

173. Od jabuka.

Dvie tri rezke jabuke obieli i poreži u tanke listiće, opirjani ih na maslacu, da budu mekane, posiplji žlicom melje, da nabuhnu, pridaj nekoliko žlica juhe, od polak limuna podugoljasto porezane korice, nešto limunova soka i toliko sladora, da će umaka dosta sladka biti; još tomu dodaj dvie žlice vrhnja, neka malo prokipi, pa je umaka gotova.

*

174. Od koruna.

Pet šest sirovih koruna obieli i u kocke poreži, na gusjoj ili kakvoj hoćeš masti nabuhni, na to stavi skosana peršina, i kad se dobro smieša, nalij malo govedje juhe i dvie žlice sladkoga vrhnja da još prokipi, onda je gotova.

175. Od limuna.

Razreži limunske korice duljinom, oprži ribane žemlje i nalij vina, da vri; zatim nalij govedje juhe, stavi unutar limunske korice pa izžmiči limun, pridaj prpra i muškatnoga cvieta, peršinov koren poreži na kocke i to pa skosana peršina stavi unutar i daj da vri; metni još unutar maslaca, žlicu vrhnja i pošalji uz govedinu.

176. Od grozdića (ribiza).

Litru biela vina s pol vode stavi na žeravicu da vri; u šerpinji raztopi maslaca, unj stavi 4 žlice naribane žemlje, malo popprži, nalij na to ono vino, da pol sata vri; k tomu dodaj tri žlice crvena grozdića, malo sladora i utuci 4 karamfilja, pa to neka još malo prokuha.

177. Od šipka.

Ta se umaka pravi kano i prijašnja od grozdića samo mjesto naribane žemlje stavi melju a mjesto grozdića 2 žlice pekmeza od šipaka.

178. Od tunja.

Zriele tunje 2 ili 3 skuhaj mekano, obieli i ribežem oribaj : onda u pol litre sladkoga vrhnja omješaj

žlicu melje, nalij veliku žlicu juhe i neka nekoliko časovah vri; k tomu dodaj naribane tunje i sladora toliko, da je sladko, pa onda pusti, neka još malo provre i umaka je gotova.

179. Od sardele.

Sardelam očisti kožicu, operi i od kosti otrebi; nešto zelena peršina i malo crljenca zajedno sa sardelom skoši, napravi rumen zapražak i stavi nanj ono, što si skosala, neka se malo zaprži. Nalij koju žlicu juhe, dodaj stučena prpra i napokon dvie žlice vrhnja, da se prokuha. Hoćeš-li, možeš i limunom okiseliti.

180. Od žumanaca.

Za 6 osoba kuhaj u tvrdo 6 jaja; žumanca izvadi i u šaljici s octom razmiešaj, osoli i pooli, hoćeš-li, možeš dodati vlašca (Schnittlauch), pa je umaka gotova

181. Iz raka.

Prekuhaj 15 raka u slanoj vodi, zatim otrebi, iz lupine napravi račji maslac, sitašcem prociedi, prilij govedje juhe, izžmiči limune, prisiplji muškatnoga cvieta, začini i pusti malo kipjeti.

182. Od badema.

Litru sladka vrhnja i žlicu melje dobro smiešaj, nalij na to veliku žlicu juhe, oljušti šaku utučenih badema, poslađori i napokon metni u to naribana hrena pa je umaka gotova.

183. Talijanska umaka.

Skuhaj tvrdo tri jajeta, oljušti, bielancad skoši, 3 sardele ili jednu slied (haringu) očišćene i od kosti otrebljene, te od soli operi i na kocke sitno izsieci; onda onu tvrdu žumancad pooli, metni u to dvie žlice skosana vlašca, zatim poocti, smiešaj i šalji na stol.

184. Od žemlje.

Sa žemalja odriblji koru, metni ih u juhu, da omećaju i da se prokuhaju na mrvice, medjutim razbieli maslaca, stavi nanj razkuhane mrvice žemlje i naribana hrena, pa neka časak kipi.

185. Od gorčice (muštarde).

Skuhaj 4 jaja tvrdo, tri sardele očišćene i otrebljene, nešto crljenca i zelena peršina skoši i u šaljici to nadolij muštardom, pa onda još posladori i poocti.

Gorušica (gorčica, sladčica, muštarda pravi se ovako: gorušicu sitno stučenu kroz riedko sito dlanom prebaci, prosijanu metni u zdielu, dolievaj vinkota i kuhačom miešaj, dok bude kao tiesto; sad skupa pospravi i puštaj stati 10—12 ura. Zatim prilievaj vinkota i kuhačom iztanji tako, da može u bocu (flašu) curiti; ako se u flaši previše sgusne, dolij opet vinkota. Ništa drugo. Ovako imaš gorušicu čistu i zdravu, dobru i jaku. Ovako napravljena gorušica može se više godina čuvati. Koji neće da bude jaka, neka ju prije u flašu metne.

Opazka. Svaka zna, da se za umaku daju: octeni krastavci, mrzla muštarda, octen i uljen grah na zrnju i na mahunah itd.

Četvrti odsjek.

Prvo poglavje.

Variva (Zugemüsen).

Da sočivo bude sladko i da ide u tek, ponajprije treba da bude mekano. Nu kuharica se više puta badava muči, da ga skuha; rekao bi čim se dulje grašak vari, tim je tvrdji. Tomu je glavni uzrok tvrda voda. Ona se zato tako zove, što sočivo u njoj kuhano uvjek ostaje tvrdo. Ovo dolazi odtuda, što gotovo u svakoj vodi zdenčanici ima više manje vapna (kreča), koje se je u njoj otopilo, kad je tekla pod zemljom po vapnenom kamenju, budući puna ugljevite kiseline, pa kad kuhaš sočivo, vapno se hvata za svako zrno sočiva poput tanane korice, koja nepropušta vode; tako dakle mora sočivo ostati uvjek tvrdo.

Kada dakle kuhaš, uzmi meku vodu a ta je potočnica. Jer kada tvrda voda za dugo teče po prudu, ugljevita kiselina izhlapi, a vapno se hvata za kamenje. No jošte ćeš bolje proći, ako sočivo jedno 12 sati prije kuhanja u vodu potočnicu ili kišnicu metneš, i u njoj ga ostaviš. Ovako namočen grah nabubriti će se i obreknuti, a pusti od sebe neku ljutu neugodnu stvar, od koje se voda požuti.

186. Grašak.

Razbieli maslaca, stavi nanj skosana peršina i otrebljena te oprana zelena graška s komuškami da se pirjani, i miešaj dobro da nepocrni; kad je upirjanjen, popraši ga meljom, a kad se melja upirjaui, prilij nešto juhe osoli i zasladori pa se neka još časak prokuha.

187. Zeleni pasulj.

Mlada zelena pasulja očisti, kano rezance izsieci, stavi u zdjelu i opari kropom pa tako ostavi. U šerpinji razbieli masti, stavi na nju skosana zelena peršina i malo crljenca, da se časak pirjani, onda metni onaj izsječeni pasulj da se pirjani, a često ga prevraćaj, da nezagori. Kad bude već mekan, popraši ga meljom, da se još malo pirjani, nalij juhom i osoli dodaj 3 žlice vrhnja, da se s tim prokuha pa je gotovo.

188. Pasulj s vrhnjem.

Zelena pasulja otrebi, skuhaj, i upirjani, pa onda vrhnjem preoblij (abschrecken).

189. Zeleni pasulj s mesom.

Otrebi pasulja, poreži i kropom opari; izsieci šunke, stavi u šerpinju s nekoliko komada slanine i na to pasulj, da se pirjani, dok bude mekan. Prilij zatim malo vina, juhe malo, pridaj maslaca, prpra muškatnoga cvieta pa neka vri; ako je juha riedka, možeš ju s dva jajca sgustnuti, i privrzi vlašca i peršina. Na to možeš staviti pečena mesa a slaninu izvadi.

190. Gardunica s graškom.

Gardunica (artičoki) obreži vrške, a dolnje čehuljice obtrgaj i metni kuhat u slanoj vodi; u šerpinji napravi zapražak, stavi nanj otrebljena graška, da se pirjani, kad omeča, polij ga govedjom juhom, neka se kuha. Kad su gardunice kuhani, izvadi ih, neka ohladne, operi, vlasastu im mezdru izreži i metni ih, da se s graškom još zajedno prokuhaju.

191. Gardunice s limunskim sokom.

U slanoj vodi skuhaj gardunica, pa ih stavi u mrzlu vodu, operi da ostane biele, a vlasastu im mezdru izreži, poslie na razbieljen u šerpinji maslac metni pol žlice melje, napravi zapražak, nalij malo govedje juhe, stavi unutar skuhanih garduna, zakiseli s limunskim sokom, osoli i pridaj muškatnoga cvieta, pa neka još jednom prokipi.

192. Zeleni bob.

Mlada boba stavi u slanu kipuću vodu, da nekolik provre, poslie ga stavi na zapražak od skosana zelena peršina i crljenca, da se pirjani, nalij juhe i pusti da naglo prokipi, napokon osoli, zaprpri i zašafrani.

193. Kupus sladki.

Očisti tri glavice kupusa, izsieci na tanke križke, složi u lonac i nalij hladnom vodom, da se prokuha; u šerpinji razbieli masti, metni na nju melje, da porumeni, zatim izsječena crljenca; ako je voda gorka

izlij ju a nalij čiste. Na zapražak zatim stavi kupus, posoli, dodaj vrhnja, muškatnoga cvieta, pa se neka još zajedno prokuha.

194. Kupus nadjeven (sarma).

Razpolovi glavu kupusa, prokuhaj u slanoj vodi, dobro ociedi, koren izreži, te polovinu skoši s teletinom, slaninom, bosiokom, peršinom pa osoli i zaprpri, neka se pirjani; zatim uzmi u mlieku močena kruha i 3 žumanceta pa sve to zajedno smiešaj. Sad od druge polovice uzimlji jedan list za drugim i napuni ga onim nadjevom, razredi po zdjeli, nalij juhom, dobro skuhaj i malo meljom popraši; napokon juhu prociedi, mast oberi, natrag tu juhu nalij na kupus, pridaj kisela vrhnja i tako se neka pokuha, da se juha sgustne, te pošalji na stol.

195. Kupus nadjeven za post.

Glavu kupusa, nu posve čvrstu, izrezav iz nj koren i srdčinu prokuhaj, te dva tvrdo kuhana jajeta komadiće riba, 15 očišćenih raka i pol u mlieku močene žemlje skoši i na maslu raztopi; zatim ostavi da ohladni, primiešaj mirodija i jaja i tim nadjevom napuni liste kupusa, te kako je gore rečeno, na maslacu pirjani i pošalji na stol.

196. Kiseli kupus pirjanjen.

Razbieli dvie žlice masti, dodaj tri žlice tučena sladora pa kad liepo zarumeni, pridaj sitno izsječena crljenca da nabuhne: sad izciedi kiselu juhu kupusa,

metni na rumeni slador, i miešajuć ga velikom vilicom pusti neka se pirjani; zatim malo meljom popraši, neka se još časak pirjani, polij po tom nešto juhe, ali nesmije biti odviše jušno, pa neka se još sve zajedno prokuha.

197. Kiseli kupus s krapjimi ikricami.

Prokuhaj u octu iskrice, od češnjaka napravi juhu, zatim kupus na maslacu pirjani, podpraši meljom, metni unutar ikrica zajedno s juhom da se pirjane, pa kad hoćeš da na stol pošalješ, napravi na zdjeli oko kupusa vienac od pirjanjenih ikrica.

198. Kiseli kupus sa šćukovinom.

Skuhaj kupus i šćukovinu, od ribe iztriebi koštice; namaži maslacem zdjelu, metni u nju mirodija i kisela vrhnja, dva komadića žemlje, zatim jedan red kupusa i ribe itd.; medju svaki red kupusa i ribe metni maslaca, kisela vrhnja i mirodija, a jetrica složi u sredinu; daj da na žeravici s tiha vri; oko kupusa na zdjeli možeš, oda šta hoćeš napraviti vienac.

199. Kiseli kupus s vrhnjem.

Napravi zapražak s crljencem i meljom; na njem pirjani kupusa i prilij malo juhe; uzmi slaninskoga mesa i poreži na komadiće, smiešaj medju kupus, pa kad bude dosta pirjanjeno, pusti neka ohladni; zatim medju kupus smiešaj vrhnja, pomeći u zojelu, odozgora polij vrhnjem i posiplji ribanim kruhom te opet pritopi.

200. Kiseli kupus s rižom ili korunom.

Razbieli gusje mašće pridaj dvie žlice stučena sladora, koj miešaj da liepo zarumeni. Kupus izžmiči i stavi na slador, te miešaj vilicom, da pirjaneć liepo zarumeni. Medjutim pirjani 14 dekagr. riže i pol narezane glavice crljenca na maslacu. Šerpinju namaži maslacem; na dno joj poredi liepo porežane komade butine, onda jedan red pirjanjene riže, poslagane kosanom butinom tinom, onda jedan red kupusa, poslagan kosanom butinom itd. dok šerpinja bude puna; zatim dobro pokrij, da se polak sata pirjani.

Hoćeš li mjesto riže staviti korun, dobro ga skuhaj, obieli i tanko poreži, pa te komadiće redi s kupusom, kako si redila gore rižu, samo svaki red koruna polij sladkim vrhnjem, da nebude odviše suh. Napokon prevrni na zdjelu i obloži ili kobasicami ili govedinom.

201. Kupus s jabukami.

Četiri komada liepa kupusa tanko izreži i polulitrom dobra vina polij, te stavi, da se u pokrivenoj šerpinji pirjani, da bude mekan; medjutim obieli do 15 jabuka, metni ih ciele ili razkomadane, samo sriedinu svakako izvadi, u pol litre sladorne vode, u koju izžmiči sok četruna pa to metni pirjaniti, samo ne da bude odveć mekano, onda ih izvadi na tanjur i posladori, a onim kuhanim sladornim sokom polij kupns, više puta ga preobrati, da tako dobije liepu jasnu boju.

Kad hoćeš, da na stol šalješ kupus stavi u sriedinu zdjele, a jabuke u vienac oko kraja.

202. Korun (krumpir).

Koruna (Crnogorci vele: krtol), operi u slanoj vodi skuhaj, otrebi, poreži, zatim u šerpinji razbieli maslaca i na njem korun pirjani, dok zarumeni; prilij malo govedje juhe pa neka još malo vri.

203. Korun nadjeven.

Dobra koruna skuhaj, obieli pa ohladi; onda malo odreži, da se svaki uzmogne na zdjeli osoviti; a odozgor malo za zaklopac odreži, pa korun zatim oprezno izdubi. Medjutim teletine skoši, od maslaca napravi umaku, u nju metni skosanu teletinu sa skosanom špargom i račjimi repovi, pridaj muškatnoga cvieta pa to sve neka dobro prokipi i tako se pokuha, da od umake neostane ništa. Tim napuni izdubene korune, pokrij ih odrezanimi zaklopci, poredi ih na zdjeli, polij sladkim vrhnjem i maslacem, pa se neka dotle peku, dok liepo požute. Za vienac oko njih možeš staviti kobasice.

204. Korun s pržolicom.

Uzmi kilo pržolice, odsieci kosti, pržolice stuci i osoli, da budu pol sata u razsolu; onda u šerpinju metni malo masti, četiri glavice izsječena crljenca i ostavi, da se s pržolicom dotle prži, dok bude mekana; moraš dakako često prevraćati. Kad je dosta mekana, izvadi ju, poreži uzduž u komade, stavi opet u šerpinju, pa na njih pol litre vrhnja, da se malo pirjani. Uzmi medjutim kuhanih pa obieljenih koruna, izreži ih na listiće, pomaži zdjelu ili mjerilo (model) maslacem, polij

s malo vrhnja, pa onda stavi red pržolice i umake od luka, u kojoj se je pržolica pirjanila; na to opet red koruna s vrhnjem itd., dok zdjela ili mjerilo bude puno, samo dovrši s korunom, polij vrhnjem, posiplji žemičnimi mrvicami i pridaj malo maslaca. Odozdo i odozgor namjesti žeravice.

Tako se korun može pripraviti i s tvrdo kuhanimi jaji, slažuć red koruna, red oljuštenih i razpolovljenih tvrdo kuhanih jaja s vrhnjem, što malo osoli. Možeš korun zgotoviti i bez ništa samo s maslacem i vrhnjem.

205. Korun sa sardelami.

Skuhaj, obieli i poreži na listiće koruna; skuhaj i telećega opornjaka (Bäuschel) i izsieci ga, a sitno izsieci zelena peršina, glavicu crljenca, 5 opranih i od koštrike očišćenih sardela; razbieli maslaca i nanj ono stavi; osoli pa se neka pirjani. Sad na zdjelu na nekoliko komadića maslaca stavi red koruna, osoli ga, onda opet metni na to sladkoga vrhnja i maslaca, pa opet red telećega opornjaka itd. Gornje neka budu za ures poduguljasto porezane sardele, koje se neka žuto opeku.

206. Hospost.

Uzmi liepe korabe, mrkve i repe sadjenice pa pirjani svaku napose na maslacu, da bude mekana, a onda svaku popraši meljom, polij s malo juhe i dobro stisni, da se neraztepe; zatim tvorilo naliči mašćom, na dno mu stavi listića od slanine, na njih složi jedan red korabe i jedan red u tanke komade narezana jezika, onda jedan red pirjanjene korabe, pa opet red

jezika, zatim red mrkve; na nju jezika i napokon nanj repe. Tvorilo to stavi četvrt sata na žeravicu, dok se upirjani, a onda ga prevrni na zdjelu; ovoj na okrajku poredi liepo rezane šunke, pa obravši odozgor mast, šalji hitro na stol.

207. Cvietača (karfiola) pržena.

Cvietače skuhaj, uzmi malo mlaka vina, ulja i melje, napravi riedko tiesto, pa njem cvietaču provaljaj i oprži.

208. Cvietača s maslacem.

U slanoj vodi skuhaj cvietače dodavši malo maslaca, zatim ju izvadi i po zdjeli poredi poput ružice pa ju razbieljenim maslacem polij i umakom od tri žumanceta, malo melje, oreška, limunova soka i dvie žlice dobre juhe; to se dakako vruće s vrućim maslacem lieva na cvietaču.

209. Zelena i biela cvietača.

Karfiolam, čisto opranim obreži stablike i skuhaj ih u dobro osoljenoj govedjoj juhi, nu tako da ružice ostanu liepe, zatim od maslaca napravi malo umake, a karfioline stablike u govedjoj juhi skuhaj, da budu mekane tako, da se budu dale na sitašce pregnjesti; onda prociedjene stablike polij onom umakom od maslaca, pa neka nekoliko puta provre, dok se bude vidila kao laka kašica. Onda to metni na dno zdjele, u sredinu stavi zelene cvietače, a uz njih pritisni biele, da budu oboje kano jedna velika ruža, na okrajku zdjele načini vienac od tanko rezana jezika ili šunke.

210. Koraba s nadjevom.

Korabe izreži i u slanoj vodi skuhaj, u zdjelu uzmi maslaca i vrhnja te u to stavi nekoliko korabe, onda jedan red nadjeva, pa opet red korabe i red nadjeva; namaži ga vrhnjem, polij malo juhom a da neprigori, metni odozdo i odozgor žeravice, da se liepo rumeno speče a onda daj na stol s umakom od maslaca. Nadjev napravi ovako: U šerpinju metni 4 komadića slanine i pol glave crljenca luka, te na tom pirjani jednu funtu izrezane teletine; zatim to izvadi, pridaj malo mozga, pa u mlieku močene žemlje, tri ciela jajca — sve to sitno skoši, osoli, oprpri i dodaj muškatnoga cvieta.

211. Koraba rumeno pirjanjena.

Korabu obieli, izreži na kocke i liepo operi; u šerpinji pako razbieli dvie žlice masti i stavi malo sladora, onda korabu, da se na tom pirjani, dok dobije rumenu boju; popraši malo meljom, kad se ta s korabom malo upirjani, nalij nešto juhe i vode, nu da nebude jušno, pusti, da se časak prokuha i osoli pa je gotovo.

212. Mrkva pirjanjena.

Sitno poreži mrkve i glavu crljenca te stavi na maslac s peršinom pirjanit; osoli i oprpri; mrkvi možeš pridati u šerpinju na pol kuhane bravine ili slaninskoga suhoga mesa, dakako porezavši ga u komade; napokon popraši meljom i prilij dobrom govedjom juhom pusti da kipi.

213. Mrkva s korabom.

Očisti i poput listića nareži mrkve i korabe, izrezačem napravi polumjeseca i drugo što hoćeš, od svakoga po jednaki broj; u šerpinji razbieli maslaca, stavi nanj zelena peršina i ono, pa se neka pirjani, dok bude mekano, ali nesmije porumeniti; popraši malo meljom i neka se još časak pirjani; nalij tad dobrom juhom, posladori i ostavi da prokipi.

Oko toga napravi vienac kobasicami od moždjana ovako: U osoljenoj vodi skuhaj moždjana, stavi ih u studenu vodu, izvuci im tanku kožicu i sitno ih izreži, medjutim razbieli komad maslaca, stavi nanj skosana peršina i moždjane, osoli i oprpri te posiplji prgišćem mrvica od žemlje, polij malo juhom i daj da se prokuha, zatim uzmi oblata (hostije), razpolovi i zamaknuv polovinu u vodu metni na nju malo moždjana te zavij, onda umoči u raztučena jaja pa provaljaj polak u mrvicah naribane žemlje i polak melje; pa radi tako i s ostalimi moždjani, te ih liepo na maslu speci.

214. Repa kisela.

Ribane rebe nalij vodom, da se kuha; napravi zatim zapražak s krupice (Gries) i začini te pusti da još malo vri, napokon primješaj kisela vrhnja.

215. Repa upirjanjena.

Obieli repu, poreži na kocke, u šerpinju razbieli maslaca, pridaj sladora i prisiplji malo melje, daj da zarumeni; zasiplji na to repu, osoli i pusti pirjaniti; zatim prilij malo govedje juhe, pridaj mirodija i kad šalješ na stol, stavi gori mesa, kakva hoćeš.

216. *Šparga.*

Očisti šparge, koje nisu stare, sveži ih koncem u kiticu, skuhaj u slanoj vodi ili juhi, da nebudu premekane; složi u zdjelu, polij s pol litre vrhnja i posiplji mrvicami ribane žemlje i nešto sitno stučena sladora, pridaj nekoliko komada maslaca, pa metni odozdo i odozgor žeravice, da se prokipi i podaj na stol.

217. *Kelj.*

Čvrstih glavica kelja očisti i u slanoj vodi skuhaj, da bude mekan, pa ga ociedi, da bude hladan; zatim izreži na 4 česti; razbij jaja i uvaljaj u njih kelj, pošto si š njimi smiešala u polak mrvica od ribane žemlje u polak melje, te peci to na masti, onda složi u zdjelu redom malo maslaca, onda kelja, opet red vrhnja itd,, a dok se svrši odozgor i odozdol metni žeravicu i pusti pol sata, da se kuha.

218. *Špinac.*

Špinaca (spanata) otrebi list po list, operi i skuhaj u slanoj vodi pa sitno skoši i dobro prociedi; medjutim napravi zapražak i pridaj luka, da se pirjani, dok bude rumen; metni na to špinaca i nalij juhom, da se kuha da ne bude odveć gust, ni odviše riedak.

219. *Špinac u mlieku.*

Radi kao u 218, napravi zapražak, da bude rumen, metni nanj špinac, nalij litru mlieka i dobro smiešaj da se kuha.

220. *Špinac s muškatnim cvietom.*

Otrebi špinaca, skuhaj, prociedi, u mrzloj vodi ohladi, izžmiči, sitno skoši, u šerpinji razbieli maslaca, zamiešaj, podaj nešto vrhnja, pusti malo kipjeti, pridaj muškatnoga cvieta i osoli.

Tako se može prigotoviti i šparga sitno izrezana s grahom.

221. *Krastavci na umaci.*

Obieli krastavaca, poreži okruglo ili poduljasto kako hoćeš, malo ovari da nebudu premekani; pridaj maslaca, izreži crljenca, stavi unutar hrastavaca te pirjani. Kad hoćeš na stol dati, osoli i oprpri.

222. *Krastavci nadjeveni.*

Obieli krastavaca, izreži okruglo ili poduguljasto, mezdru izvadi, uzmi kuhane tuste slanine i mesa, kakva hoćeš, te ga skoši i s vrhnjom, jajcem i ribanim kruhom smiešaj, krastavce ovari, poslie na juhi skuhaj, po zdjeli osovce poredi, onim nadjevom napuni, kakvom juhom polij, pokrij i odozgor pusti zarumeniti.

223. *Celer s vrhnjem.*

Očišćena celera razreži i u slanoj vodi skuhaj, zatim na maslacu s crljencem pirjani, meljom popraši, osoli i polij vrhnjem u koje si pomiešala dva žumanca.

224. *Ukret modri s kestenom.*

Ukreta (Kohl) izreži, otrebi i kropom dva puta ovari, stavi u ponjvu, nalij vodom, da kipi, zatim ociedi,

*

mrzlom vodom ohladi i dobro izžmiči. Poslie u šerpinju uzmi maslaca, razbieli, metni nanj izsječena crljenca, na to stavi ukreta, osoli, oprpri i žlicom miešaj neka se pol sata pirjani; podpraši malo meljom, metni tri žlice gusje masti i koliko hoćeš pečena kestena, pa se neka još jedan čas pirjani.

225. Kopriva (kano špinac).

Kopriva inače žara i žigavica zvana (Urtica divica, i Urt. urens L., Brennnessel) često služi za hranu životinji. Tako znamo, da graničarke množinu mladih tuka većim dielom koprivom hrane, a gdje gdje i kravam ju polažu kao veoma dobru krmu, dapače ju suše i za zimu spravljaju. Naproti neće svatko znati, osobito komu ta neubada do srdca, da je i ona ljudstvu koristna kao jestivo. Naši starci, koji jur doživiše gladna godišta, pripovjedaju, od koje usluge tada kopriva, kad ona pomješana s dračem jedinu hranu ubogih sačinjavaše. Nu valja ju kao špinac na tanko kosati i poslje na maslu pržiti. Ovako dobi tek kao špinac, upravo ju čovjek niti nemože razlučiti od njega. Mnogi se je već ljuto prevario, da špinac jede, dočim nije njemu ni traga bilo.

226. Sočivo.

Skuhaj graha, leće, boba ili zečka (grašak, verbas), osoli i začini.

227. Varica.

Uzme se kukuruz i grah, ili pšenice i grah i ovo u loncu skupa svari, zatim osoli i eto varice.

228. Kaša.

Svari u loncu ječmenove (pirinčeve) ili prosene kaše, osoli i začini. Nieki miešaju ječmenovu kašu s grahom (s basuljom).

229. Osep.

Pravi se, kad se šljive s voćke uberu i u vodi svare. Ovo je delikatna graničarska jestvina.

230. Lukovnica (lukova, lukovača).

Ova je dvojako varena ili nevarena ili vruća ili hladna. Prva se pravi ovako: Utrgaj lukova perja (kakvog imaš) izreži poput mladoga kupusa i uzvari u loncu. Poslie razmuti u mlieku ili ako tog nemaš, u vodi, brašna, uspi u tu lukovnicu i pridodaj dvie tri žlice skorupa, ovo sve prokuhaj i lukovnica topla je gotova. Druga se pravi: u stučen bieli lug ulij octa raztvorena vodom. Ova se jede s vručim hliebom uz post.

231. Skrob.

Ovaj biva, kad se uzvarenu vodu pšeničkoga brašna uspe, svari i začini.

Bez ove hrane nebi graničar mogo biti.

Drugo poglavje.

Varivni oblozi (Belege).

232. *Teleće kobasice.*

30 dekagrama teletine izreži na komadiće i namoči u mlieku, zatim uzmi nešto govedje grudi, izsieci ju na kocke i stavi u mlieko s nekoliko mozga i slanine; izvadi onda sve iz mlieka i u mužaru stuci, osoli, oprpri, pridaj češnjaka i mirodija te taj nadjev dobro smiešaj i nadjeni njim teleće crievo, sveži ga i u šerpinji pirjani.

233. *Mesne kobasice.*

Sitno izsieckaj 30 dekagr. teletine ili janjetine, malo skosana zelena peršina, jednu žemlju u mlieku nakvašenu i dobro izžmikanu pa sve dobro smiešaj, razbieli maslaca, umiešaj dva jajca i jedno žumance, malo izsiečene limunove korice, osoli, oprpri, pridaj dvie žlice vrhnja i dvie mrvice od ribane žemlje, sve smiešaj, napravi rukom male kobasice, uvaljaj u jaja i peci u masti; nu ova neka nebude odviše razbieljena, jer se kobasice u sriedini nutarnjoj nebi dobro spekle.

234. *Pržene teleće noge.*

Skuhaj u vodi teleće noge, da budu mekane, onda od njih odbaci noge, a ono meso, što je ostalo izreži

na komade, posoli, metni u melju, iz ove u raztučena jaja, iz ovih u mrvice od ribane žemlje i peci u masti, samo ova nesmije da bude odviše razbieljena.

235. *Kobasice od mozga.*

Teleći i janjeći mozag u slanoj vodi skuhaj, očisti od oponice, te izreži vrlo sitno, u šerpinji medjutim razbieli maslaca da bude vrelo, metni nanj skosana zelena peršina, posoli, oprpri, pridaj žlicu mrvica ribane žemlje i nalij juhom, da se dobro prokuha; zatim razpolovi oblatu, namoči u hladnoj vodi, stavi na nju i zavij ono, što si sitno skosala, uvaljaj onda tu kobasicu u jaja pa u polak žemičkih mrva u polak melje i postupaj kano u broju 233.

236. *Žemljične kvašenice (Pafesen).*

Mladih žemalja izreži i namoči u mlieku, a u zdjelu razbij jaja, posoli ih i smiešaj s malo vrhnja ili mlieka, poslie žemlje uvaljaj u jaja, pa ih izvadi iz jaja i metni u žemljične mrvice te ih mrvicami i posiplji. Tako sve svrši i na razbieljenoj masti speci.

237. *Kvašenica s mozgom.*

Teleći mozag skuhaj u slanoj vodi, onda mu skini oponicu, skoši zelena peršina i crljenca luka, metni u mozag, posoli i oprpri te dobro smiešaj; zatim razreži popreko komade žemlje, naliči mozag na komad žemlje a drugi komad na to priklopi, uvaljaj u jaja, stavi u mrvice od ribane žemlje, i speci na razbieljenoj masti.

238. Kvašenica s telećom slezenom.

Teleću slezenu raztri, a zelena peršina i limunove kore skoši; u šerpinji razbieli maslaca, metni nanj tri žlice mrvica od ribane žemlje i na njih slezenu da se malo osuši i boju izgubi, posoli, oprpri, pridaj malo vrhnja, sve izmiešaj, da se uzmogne ličiti. Žemlju razreži na komade, pa jedan onim namaži a drugi priklopi nanj, uvaljaj ih u jaja i postupaj kao u broju 236.

239. Mesne hruške.

Krmetine s malo slanine sitno izsieci i posoli, pa onda pravi kugljice i uvaljaj i po žemičnih mrvicah na daski tako, da jedan kraj bude rtast (špičast) a drugi debeo, onda ga pritisni nožem, da bude kano hruška ili što drugo, a od mrkve odreži držak te ga zabodi u uvaljano meso; to liepo poredi po tepsiji i lagano peci, a kad je jedna strana rumena, prevrni drugu i kad bude vrieme, stavi na varivo.

240. Kobasice iz krapovine.

Krapa očisti, ostruži i od koštice otriebi; a uzmi peršina, limunske korice, prpra, muškatnoga cvieta, majurana i korice od žemlje u mlieku namočene i od dva jajca pržetinu, sve skupa skoši i s 3 jajca smiešaj, s tim očišćenu krapovinu zamiešaj, stavi u šerpinju, razbieli maslaca i zajedno pirjani, pa onda tim nadjevom napuni janjeća crieva i speci ih.

241. Račji maslac.

Račji maslac pravi se ovako: Rake skuhaj, repe im i noge očisti, crno što je pri gubcu odreži i baci, a ostalo truplo stuci u mužaru i onda polij vodom, u šerpinji pako razbieli maslaca i stavi nanj stučenih raka i kuhaj dok postane crvenkasto, onda prociedi i pusti, neka ohladne.

242. Račje kobasice.

Skuhaj 24 sriednje veličine raka, očisti ih, lupine im stuci i napravi (kao pod br. 241) račji maslac, a repe i noge zatim sitno skoši, žemlje u mlieku namoči, zamiešaj stučenih badema i maslaca sa tri ili četiri jajca, uzmi račjega maslaca, stavi unj sitno skosana zelena peršina i mirodija, osoli i čvrsto smiešaj, te nadjevom tim nadjeni crieva, ali ne previše puno, da se u prženju nerazpuknu; prži ih na maslu.

243. Teleća rebarca (Coteletten).

Rebarca okruglo obreži, ostaviv malu košticu; meso s jedne i druge strane stuci, zatim u razbieljenom maslu razmoči i oprpri te ostavi tako; raztuci medjutim jajce pa u tom moči, meljom posiplji i onda prži.

244. Svinjska rebarca (Coteletten).

Prigotovi ih kao teleća (vidi br. 232) stuci, osoli i oprpri da tako ostanu jedan sat; poslie u ponjvi razbieli maslaca, stavi unutar rebarca (karbonadle) i oprži ih; napokon prilij, malo octa i sitno porezana luka, pa se neka časak pirjane.

245. Guskine noge.

U vinu pirjani sa slaninom i sitno porezanim mesom guskine noge; zatim napravi nadjev od pirjanjene

teletine, slanine, žemlje i žumanaca; tim pri capah naliči noge, u raztučenom ih jajcu namoči, posiplji ribanom žemljom i oprži.

246. Teleći opornjak.

Teleći opornjak (Bäuschel) očisti, poreži u komade, umoči u raztučeno jaje, uvaljaj na mrvicah žemljičnih (Semmelbrösel) i prži na maslu.

247. Zaslaninjeno srdce.

Teleće ili janjeće srdce poizbodi slaninom, stavi ga ili cielo ili razpolovljeno na zelenje, drobninu i listiće slanine, polij kadikad malo juhom, stavi žeravice i odozgor a gledaj, da bude smočno.

248. Ribja jetrica.

Pirjanjena. Poreži ih na komade i osoli pa pirjani na maslacu i luku, popraši ih meljom i grahovom juhom, octom, kiselim vrhnjem i oprpri ih.

Pržena. Kao druga tako i ta jetrica umoči u jaja, uvaljaj u melji i žemljičnih mrvicah, pa ih prži na maslacu.

249. Prženi bubrezi.

Svinjske ili janjeće bubrege poreži tanko i prži ih samo časak na nagloj vatri na luku; osoli ih i oprpri a ako hoćeš i poocti.

Opazka. Osim tih obloga stavlja se na variva još: šunka, suho meso, pržena riba, treska (Stockfisch), jaja, pražetina i koješta prženo, o čem je bilo govora u „zakuscih“. (Vidi drugi odsjek.)

Peti odsjek.

Prvo poglavje.

Jušad (Eingemachtes).

250. Priprava juhe za jušad.

Obično se jušad pravi s govedje juhe, nu bolja je, napraviš li ju ovako: Uzmi govedine, telećih kosti, vrata, glave i drugih komadića, koji ti ostanu od pečene živadi, uzmi i malo šunke, crljenca luka, bosioka, celerova lišća, mrkve, lovorova lišća, nalij to vodom i pusti na žeravici pirjaniti (tenfati); kad meso bude meko, mast oberi, juhu na sito prociedi i njom nalievaj piliće, teletinu, golube i što hoćeš da bude na jušad.

251. Pilići s krvnom umakom.

Kad piliće hoćeš zaklati, uzmi u lonac octa, primi unj krv zaklana pileta i miešaj ju s octom, da se nestine. Očisti poslie piliće, osoli ih i razreži; u šerpinju stavi tanko rezane slanine, posriedi sitno izsječena luka, poizbodi po njem karamfilja, metni u šerpinju prpra i mirodija, pa na to piliće da se pirjane, ali nesmiju odviše porumeniti, nego ih izvadi; popraši im pak umaku meljom pa pusti da malo zarumeni, prilij nešto juhe i

limunskoga soka te neka dobro prokipi; prociedi ju sitašcem, pa onda na nju stavi piliće, da se dotle kuhaju dok budu mekani. Zatim krv dobro smiešaj s umakom i pusti još nekoliko časova prokipjeti.

252. Pilići s karfiolom.

Piliće očisti, izsieci na komade; u šerpinji razbieli maslaca, ali ne odveć jako, metni nanj 3 žlice melje, nalij juhom i dodaj dvie žlice vrhnja, da sve zajedno vri. Umaku ociedi, položi piliće i nalij na njih umaku, da se lagano kuhaju, dok omehćaju. Karfiolu prije očisti i u slanoj vodi prokuhaj; ako joj je cviet malen, metni sav, ako je velik, razsieci ga na četiri česti i složi s pilići u umaku i osoliv pusti, da se zajedno kuha. Davajuć na stol, piliće složi u sredinu a karfiolu na okolo, u umaku razmuti dva žumanceta i polij preko pilića i karfiola.

253. Pilići s maslačkom umakom.

Pilići s umakom od masla gotove se na jušad kao pod br. 251, samo što ovdje nema karfiole.

254. Pilići aux Crottons.

Dva ili tri veća pileta zakoli, očisti, posoli i liepo tanko razrezanom slaninom obloži te bielom artijom zavij; ti će se pilići na ražnju peći ali da nezarumene; želudce im skuhaj, da budu mekani pa ih s jetri, peršinom, vlašcem i s jedno 25 porezanih pečurica skoši. Zatim razbieli maslaca i metni nanj što si skosala, da se časak pirjani; nalij na to žlicu juhe, osoli, zaprpri, pridaj nekoliko žlica sladkoga vrhnja i pusti, da se

dobro prokipi. Kad se pilići opeku, stavi umaku u zdjelu i na nju piliće, koji nesmiju biti rumeni, kano da su pečeni, nego liepo bieli.

255. Pilići u kopru.

Piliće priugotovi kao pod br. 251. u šerpu pak metni malo maslaca, umješaj mu dvie žlice melje i jednu glavicu črljenca luka; nadolij juhom da vri, onda prociedi na sitance i metni unutar piliće, pa žlicu octa, tri žlice vrhnja, prgišće kopra, nešto sitno izsječene limunove korice i daj da dotle vri, dok se pilići neskuhaju; meso složi u zdjelu i odozgor polij umaku.

256. Prekuhano pile (heissabgesottene Hendeln).

Pile očisti i poreži u komade, pa malo osoli; u šerpu metni črljenca, mrkve, zelena peršina, nešta prpra na zrnju i mirodija te 5 karamfilja, nalij s 3 česti vode a 1 česti octa, stavi na to pile i ostavi kipjeti, dok pile bude na polak mekano; onda u drugoj šerpi razbieli maslaca, stavi nanj dvie žlice melje, onda prociedi juhu od pileta u šerpinju, gdje je maslac, umaku umješaj i metni pile i 3 žlice vrhnja, da se s tim kuha.

257. Vrelo prekuhano drugčije.

Kad se pile priugotovi i skuha kao pod br. 256. poredi ga na zdjelu, posiplji žemljičnimi mrvicami i prelij razbieljenim maslacem.

258. Pile s paprikom.

Očisti, poreži i osoli piliće i metni ih pirjanit na izrezana črljenca i na nešto maslaca u šerpinji; popraši

ih žlicom stučene paprike, pokrij ih i često zdrmaj, da se mekano upirjane, onda ih još popraši meljom, polij govedjom juhom i pridaj malo sladkoga vrhnja, te im se pusti lagano kuhati obiruć marljivo pjenu; kad budu kuhani, poredi u zdjelu.

259. Pilići s umakom od zlaćanih jabučica.

Piliće očisti kao i obično razreži, na maslacu pirjani, malo meljom i pregnjetimi u juhi prekipjelimi zlaćanimi jabučicami napuni i pusti ih dotle vreti, dok budu mekani; napokon pridaj veliku žlicu sladkoga vrhnja i nešto sladora; naredi ih liepo u zdjeli i polij ih umakom.

260. Pilići s umakom od narandja.

Uzmi tri pileta, očisti i namjesti i poizbodi ih sitno poput rezanaca izrezanom slaninom te peci samo dotle, dok dobije liepu žutu boju. U šerpinji načini od maslaca žut zapražak, nalij juhom, metni nešto korice, onda narandja i limuna, komad sladora, sok čitave narandje i polak od limuna i pusti da sve to zajedno vri; odzgora oberi svu mast sa umake, metni unutra piliće, da se još nekoliko časova prokuhaju da je jelo gotovo.

261. Pileći paprikaš s cielimi zlaćenimi jabučicami.

I ovdje radi kao pod br. 251. Kad bude meso na pol kuhano, onda uzmi cielih crvenih zlaćenih jabučica (paradajzla — Draganović u srbskom kuharu veli im patlidžani); očisti ih od peteljaka, operi i posloži redom u šerpu s mesom, osoli i poklopi zaklopcem, da se pirjani; nesmije se miešati, već koj put pretresti

a kad bude kuhano, uspi koju žlicu vrhnja i pošalji na stol.

262. Paprikaš od pečurica.

I ovdje postupaj kao pod br. 251.; onda sitno izreži pečurke (Champignon) i pusti da se pirjani, osoli ih i dodaj vrhnja i prpra, pa je gotovo.

263. Pilići izrezani (en fricassé).

Piliće očisti i poreži, na šerpi razbieli maslaca, metni nanj dvie žlice melje, jednu glavu črljenca, kiticu zelena peršina, nalij juhe i pridaj malo muškatnoga cvieta, pa pusti da se umaka prokipi, onda ju ociedi, metni na nju piliće da se skuhaju, kad ih hoćeš na stol dati, razmuti u lončiću dva žumanca i s umakom zajedno miešajuć na žeravici daj da malo stvrdne, onda piliće poredi na zdjeli i polij ih umakom. — Možeš piliće, ako hoćeš, na stol dati i s kiselom umakom.

264. Nadjeveni puran.

Purančića, kad zakolješ i očistiš, na plećih po duljini razreži te osim krila i boca izvadi mu kosti pomnjivo tako, da kože nepovrediš, onda uzmi 30 deka teletine, uvari na žeravici ili u kropu, te to i gusja jetra, i nešto slanine sitno izsieci, nekoliko jelen-gljiva (tubercitarium) i pečurica izreži i na maslacu sa zelenim peršinom, sitno skosanim vlašcem pirjani, osoli i oprpri, pa onda sve, pošto si još dobro smiešala s jednim cielim jajcem i jednim žumancetom metni u purana a kožu mu na plećih opet sašij. Izreži tanko slanine, obloži njom purana, zavij dobro koncem i stavi ga u šerpu,

koja od njega nije veća; polij ga tu trima žlicama dobre juhe, s četvrt litra biela vina i pusti lagano vrieti. Kad je puran dosta mekan, izvadi ga i stavi, gdje se nemože ohladnjeti, i oberi s umakom mast, umaku sitašcem prociedi i pusti dotle kuhat, dok ga samo malo ostane. Onda s purana uzmi slaninu, stavi ga u zdjelu, polij umakom i napravi na okrajku zdjele vienac od malih koruna (krumpira, krtola).

265. Hladni pilići.

Dvoje pilića zakolji, očisti i u dobroj govedjoj juhi upirjani; onda dvie velike sardele sitno izreži i smiešaj ih u finom ulju (Aixer Oel), zasmoči sokom od polak limuna i malo jakim octom poocti. Zatim ohladjene piliće liepo izreži i svaki komadić u dobru smiešanu umaku (sos) umoči, poredi u zdjeli, pa zasiplji kosanom limunskom koricom i koprom.

266. Kopun ili puran pirjanjen.

Kopuna ili purana zakolji, iznutra dobro osolji, na grudi limunovim sokom namaži, slaninom poizbodi i slaninskimi listovi obloži, pa se neka pirjani pod žeravicom na korenju, mesnih odpadcih i nešto juhe. S umake oberi mast, umaku ociedi i polij njom u zdjeli priredjena kopuna ili purana.

Tako pirjanjeni kopun ili puran daje se s umakom, kakvom hoćeš.

267. Umaka od velike šalate (Kaisersalat, estragon).

S umakom od velike šalate i tarkanja (dragun, artemisia dracunculus) pravi se ovako: Od stablike odtrgnuto lišće operi, sitno izsieci i s limunovim sokom metni u umaku od maslaca. Ova pako pravi se ovako: S malo maslaca protari melje i smiešaj u hladnoj juhi, da bude riedka, a onda miešajuć kuhaj, zaprpri i pridaj muškatnoga cvieta.

268. S biljevnom umakom (Kräuter-Sauce).

Uzmi biele umake, koja se pravi ovako: Telećih mesnih odpadaka, kožu i kosti, mrkve i luka tanko porezana peci na nešto mesne juhe, onda u juhi prokuhaj ovu ociedi i polij tanki zapražak od maslaca, to onda sitašcem prociedi, ohladi ali miešaj, da se umaci nenačini skorup (kožica).

K toj bieloj umaci primješaj biljevna maslaca; prokipi naime zelena peršina i šumske krabilice (Kerbelkraut) u slanoj vodí, izžmiči i s lutikom (Schalotte) sitno skoši, oprpri i smiešaj limunovim sokom i nešto razpienjena maslaca. U to stavi pirjanjena kopuna ili purana.

269. Sa smiešanom biljevnom umakom (á la d'hôtel).

K biljevnoj umaci, kad hoćeš da purana ili kopuna za jušad prirediš, dodaj uz nešto biljevna maslaca i žumance, sardelična maslaca i limunskoga soka. U to priredi kopuna.

270. S umakom od pečurica.

Pečurice pirjani na maslacu te izrezanom črljencu luku, pridaj nešto juhe i prpra i prokuhaj.

Ili ih pirjani na maslacu i zelenom peršinu i prokuhaj na bieloj umaci s nešto vrhnja i muškatnoga cvieta.

271. Kopun s ljušturami.

Očisti liepa kopuna, posoli ga i rumeno sočno ga speci onda napravi žut zapražak, pridaj žemljičnih mrvica i nekoliko skosanih sardela, nešto zelena peršina, limunske korice i malo porezana luka, polij dobrom jehom i pol litre biela vina, da se časak kuha. Uzmi svježih ljuštura, operi ih u vinu, prokuhaj ih s pečenim kopunom i onda priredi ovoga na zdjelu i polij ga umakom metnuv i ljušture unutar.

272. Pirjanjeni golubi.

Tri goluba očisti, osoli, namjesti kano da ćeš ih na ražnju peći, metni u šerpu koj listić slanine, izrezana črljenca, luka i mrkve, metni u to golube i pusti im se pirjaniti, dok se liepo zarumene; onda ih izvadi, a popraši meljom ono mjesto, gdje su se pirjanili, da bude mrko, zatim nalij juhe i dobra octa, pridaj nešto limunove kore i prpra na zrnju, pa onda ostavi, da ta umaka dobro provre, zatim ju ociedi kroz sito, dodaj malo kopra i dvie žlice vrhnja. Zatim stavi golube opet u umaku i kad se još malo prokuha, biti će jelo gotovo.

273. Golubi nakisani.

Očišćene golube osoli i u dobra salamuru (Beize) postavi na jedan dan; onda ih tanko izrezanom slaninom poizbodi, lagano peci i više puta ih polij salamurom i

sladkim vrhnjem. K tomu se pravi umaka od pol mjerice sladkoga vrhnja, u koje se smieša žlica melje, prida nešto salamure, ono što od goluba kapa i poduguljasto rezana limunska korica. Onda to još prokipi, pa uredi golube na zdjelu i polij ih umakom.

274. Pirjanjena guska ili patka.

Očišćenoj guski ili patki razreži na trbuhu kožicu, izvadi kost; uzmi medjutim ukreta, mrkve, repe i poreži tanko te na masti pirjani, k tomu možeš dodati suha mesa ili klobasica, popraši meljom, prilij malo juhe i ostavi da se dobro upirjani. Kad je gotovo, zamiešaj dva žumanca, te ovaj nadjev pomeći u gusku ili patku, da se pirjani; pridaj malo mirodija i onda s umakom polij pa daj na stol.

275. Taleća ili janjeća jušad.

Od prednjega čerega komad (ili cieli čereg) stavi u krop, časak ostavi pa izsieci u komade; onda u šerpi razbieli maslaca, na njem malo poprži dvie žlice melje, ali da ne požuti, nalij dobrom juhom, položi na to meso i malo limunove kore, izžmiči iz cieloga limuna sok i pusti dotle kuhati, dok meso bude gotovo.

276. Teleća glava porezana (fricassée).

Teleću glavu skuhaj u slanoj vodi, a kad bude dosta mekana, izvadi ju i metni u mrzlu vodu. U šerpi pak razbieli maslaca i na njem poprži dvie žlice melje i sitno izrezanu glavu črljenca te skosana zelena peršina, nalij juhom, pa se neka umaka ukuha. Glavu poreži u jednake komade, a kosti odbaci, sad u drugu

šerpu složi meso s glave, prociedi na to kroz sito umaku, dodaj nešto stučena muškatnoga cvieta i pusti da se sve zajedno prokuha. Još u lončiću razbij 3 žumanceta, nalij na to umaku, te metni lončić na žeravicu i miešaj žlicom, da se nesgustne; poslie meso u zdjeli priredi i po njem odozgor polievaj umaku.

277. *Teleći paprikaš sa žličnjaci.*

Izreži teletinu na kocke, skoši zelena peršina i črljenca, upirjani na maslacu, osoli i metni na to teletinu, da se pirjani; popraši meljom, nadolij juhom i pusti, dok se upirjani; k tomu dodaj paprike i dvie žlice vrhnja. — Uz takovu teletinu davaju se na stol žličnjaci.

278. *Teleći možgjani s limunskom umakom.*

Razbieli maslaca, pridaj mu melje, poprži ju s dviema polutinama glave črljenca i tada napuni šerpu juhom; kad se umaka pokuha, izvadi črljenac, a metni unutar koricu limuna a limunskoga soka. Možgjane u slanoj vodi prokuhaj, š njih kožu izvuci i na jednake ih komade poreži, u umaku stavi i ostavi, da se nekoliko časova kuha.

279. *Kompot od telećih možgjana.*

Opravši teleće možgjane, prokipi ih u slanoj vodi, izvuci im kožicu i poreži u velike komade; napravi pak maslačku umaku, izreži 10 do 12 pečurica i pirjani ih s maslom i zelenim peršinom. Od 20 raka otrebi repove i škarje (noge), dvadesetim špargam, prokipjelim u slanoj vodi, poreži glave i sve to metni s možgjani

na umaku, da malo prokipi, a onda liepo poredi po zdjeli; špargu, raćje repove i možgjane u sredini, a na okolo načini vienac od maslačkoga tiesta ili od pirjanjenih smrčaka (Maurachen).

280. *Teleća grud sa sâgom.*

Iz grudi izvadi rebra i daj da prokipi; u šerpu stavi slanine, luka, mrkve, sve to na listiće porezano i metni na to grud, da se lagano pirjani; kad liepo porumeni, izvadi ju, popraši ju meljom, pusti da porumeni, nalij juhom i malo pooсti, pa se neka prokuha; onda sitašcem ociedi, metni natrag grud unutar i poduguljasto izrezane limunske korice, tri žlice sladkoga vrhnja i dva lota saga, koj se prije mora otrebiti i očistiti; to se mora dotle pirjaniti, dok sago omeča. Priredjujuć metni grud posried zdjele i prelij ju umakom, a na okrajku načini vienac.

281. *Jezici u umaci.*

Govedjih jezika skuhaj u slanoj vodi, dok budu mekani; onda svuci š njih kožicu, složi ih u šerpu, k tomu dodaj na listine porezane slanine, glavicu črljenca i jednu mrkvu, porezano sve u listiće, pridaj nešto mirodija i 8 karanfilja pa sve zajedno upirjani na žeravici, dok nedobije liepu mrku boju; popraši onda žlicom melje, da požuti, nalij na to koliko vina toliko juhe i ostavi, da se dobro ukuha a zatim prociedi kroz sito. U drugu šerpu metni 3 do 4 lota krupna grozdića i toliko sitna uzduž porezana badema, složi na to jezike i dobro prokuhaj. Kad hoćeš, da prirediš, proizbodi jezike bademi, umaku ulij u zdjelu i jezike stavi odozgor.

282. *Jezici u šipkovoj umaci.*

Govedjih jezika skuhaj u slanoj vodi, da budu mekani, onda svuci š njih kožicu i poreži ih na tanke listiće u komade, složi u zdjelu kao u vienac, a sredina da ostane prazna; na tu prazninu nalij umaku od šipaka (vidi br. 177.) te šalji na stol.

283. *Govedji paprikaš (gulaš).*

Poreži što sitnije govedje meso, metni u šerpu masti kolik je orah, na to izrezana črljenca i meso sve zajedno da se pirjani u svojoj juhi, koja će od mesa izići, onda osoli, zaprpri i kad se pokuha juha, popraši malo meljom, da se opet malo upirjani, nalij malo vode, da se dobro prokuha pa je gulaš gotov.

284. *Jetra.*

Kad na vinu i juhi što pirjaniš, onda jetra od živadi teleća i janjeća, komade žemalja, jedno jajce i peršinovo korenje oprži, sve sitno stuci, metni u šerpu k mesu, nalij juhom, pridaj mirodija u limunske korice, dobro s mesom prokuhaj i gotovo je.

285. *Pisana pečenka.*

S pisane pečenke (Lungenbraten) svuci kožicu, zatim na tanjur stavi malo soli, karamfilja i prpra te dobro smiešaj i tim posiplji pisanu pečenku. Onda uzmi šerpu, obloži ju slaninom, črljencem s nekoliko komada butine, šest ćena češnjaka, malo bosioka, limunske korice, šest zrna prpra, 4 karamfilja, mrkve, malo celera, dva peršinova korena, na sve to stavi pisanu pečenku

i podvrgni žeravku, da se s tiha pirjani (tenfa) poslie ulij mjericu octa, popraši malo meljom, nalij dvie žlice juhe, pisanu pečenku obrni i pusti još časak pirjaniti. Napokon premetni u drugu šerpu, nalij gore umake i ako nije dosta kiselo, izžmiči limun, pridaj dvie žlice kisela vrhnja pa se neka još časak prokuha.

286. *Upirjanjena pisana pečenka.*

Uzmi prednju čest pisane pečenke, svuci sa nje oponicu i osoli pečenku, u šerpu složi slanine, črljenca i mrkve, sve porezano na listiće, onda na to položi meso, da se lagano pirjani a sve pomalo polievaj juhom, da nebi zagorilo i duhu dobilo. Kad već bude mrkožuto, nalij malo octa, koju žlicu vrhnja i ostavi još časak pirjaniti, zatim meso izvadi i sitno izreži. Zelena peršina, veliku glavu črljenca i malo češnjaka sve zajedno skoši. U šerpu stavi žlicu vrhnja i nešto maslaca, položi na to red izrezana i upirjanjena mesa, posiplji ga skosanim peršinom, črljencem i češnjakom, polij opet vrhnjem, maslacom i jednom žlicom octa; onda stavi opet meso itd. dok sve poredaš; metni odozdo i odozgor žeravice, neka se lagano upirjani.

287. *Pisana pečenka sa širom.*

Pisanu pečenku kroz noć usalamuri (pacaj), onda u širi (moštu) pirjani, pridaj sladkih korica (cimeta), karamfilja i limunskih korica, zatim pirjanjenu pečenku, metni u zdjelu, na nju sitašcem prociedi umaku, i ako hoćeš dati s hrenom, onda pečenku polij vrhnjem i umakom.

288. Pisana pečenka s malimi koruni.

Iz pisane pečenke izvadi kosti i baci, nju poslie osoli i proizbodi slaninom; u šerpu metni slanine, črljenca, mrkve, sve porezano u listiće i na to položi meso, da se lagano pirjani; prevrći ga često da nezagori i da bude sa svake strane mekano: metni onda male obieljene korune, pa kad budu i meso i koruni mekani i rumeni, onda oboje t. j. meso i korune izvadi, popraši s dvie žlice melje, gdje je meso bilo, da se popirži; nalij juhom ili vodom, dodaj nešto octa i limunove korice, pa se ta umaka neka dobro ukuha; s umake oberi žlicom odozgor mast i umaku kroz sito prociedi, šlicom protisni u drugu šerpu, na to metni meso i korune i dvie žlice vrhnja, pa dobro provri. Kad priredjuješ, meso složi u sredini a korune naokolo.

289. Pisana pečenka po češki.

Usalamuri (pacaj) pisanu pečenku, oponicu š nje izvuci, proizbodi slaninom, speci ju na ražnju, da bude prhka; medjutim uzmi badema (mandala), dobro ih obriši ali nemoj oguliti i speci ih rumeno na ponjvi, ali tako da nezagore, onda ih sitno stuci, razvrućiv prije mužar, u kom ih budeš tukla; pridaj k tomu 14 dekagr. oprana sitna grozdića i stuci ga s bademi, onda dva komada kruha smoči u vinu, izžmiči ih, medju ono smiešaj, nalij govedjom juhom, na cjedilo prognjeti, na tom pisanu pečenku pirjani, prilij malo vina i octa. da nebude odveć gusta, prisiplji stučenih karamfilja i skosanih limunskih korica te stavi još časak pirjaniti.

290. Volovski rep.

Posieci na komade volovski rep i operi ga; zatim napravi salamuru, ovako: U šerpu stavi polak octa polak vode, glavicu črljenca luka, lovorova lišća, bosioka, limunske korice i karamfilja, pod šerpu podrgni žeravice, a kad prokipi, stavi unutar volovski rep da se pirjani (tenfa), dok bude mekan; zatim u drugoj šerpi napravi rumen zapražak, zalij malo govedjom juhom, metni pirjanjeni volovski rep unutra a sa salamure oberi mast, te salamuru sitašcem prociedi na rep, neka još malo kipi; prilij malo kisela vrhnja pa onda šalji na stol.

291. Pikat (fileci)

Uzmi pikati (fileka), čisto ju operi, stavi u lončić nalij vodom, osoli i stavi, da se dvie ure kuha, poslje prociedi i kada se ohladi, poreži ju podugoljasto poput rezanca, medjutim u šerpu stavi maslaca, žlicu melje i pridaj skosana peršina, pusti zarumeniti, unutar sasiplji malo muškatnoga cvieta i prpra te pokriv pusti prekipjeti. Kad je vrieme na stol dati, uzmi u lončić vrhnja, razmuti ga s dva žumanca, to izlij na pikat, žlicom smiešaj i kad još malo prokipi, onda je gotovo.

292. Pirjanjena pržolica.

U šerpu metni malo masti, zelena peršina, koju čenu češnjaka, nešto limunove korice, sve sitno skoši i u šerpu metni, dodaj malo u zrnju prpra, operi pržolicu (Rostbraten), utuci i posoli, složi u šerpu i poklopi, da se lagano pirjani, počesto polievaj žlicom dobre juhe, da ostane samo u maloj umaci, oberi mast, nalij još

nešto juhe, malo octa, koju žlicu vrhnja i ostavi da se dobro upirjani. Meso složi u zdjelu a umaku polij odozgor.

293. Spačana teleća glava (gesulzter Kalbskopf).

Teleću glavu razpolovi i kuhaj u slanoj vodi sa zelenim peršinom, mrkom, dvie glavice črljenca, nešto majkine dušice, limunske korice, dok dobro bude mekana, onda ju izvadi van i stavi u hladnu vodu. U juhu, u kojoj se je glava kuhala, metni koju teleću nogu, nešto u zrnu prpra i pridaj mirodija i pusti da dotle kipi, dok ostane pol litra; onda dodaj sok od jednoga limuna i juhu prociedi na sitašce te ostavi na strani. Zatim skini svu kožu i meso s glave i nogu, poreži poduguljasto kano rezance, složi u mjerilo (model), prociedi na to opet juhu na čistu krpu, metni mjerilo opet na hladno mjesto, da se upača (uhladi, sulzen). Kad je spačana, stavi u zdjelu, ako neće da izpadne, zamoči mjerilo u krop, ali odmah izvadi. Možeš od nje dati hladetinu (aspik).

294. Divlje prase.

Meso divljega praseta dobro operi i pusti u vodi stati, onda ga metni u lonac, nalij s dvie česti crna vina, a jednom česti octa, osoli, pridaj lovorova lišća, črljenca luka, malo limunove korice, mrkve i svakakovih mirodija i ostavi da se kuha, dok bude mekano. Napravi zatim umaku od šipaka; meso poreži i metni u zdjelu, izreži limun. Uzmi vrlo malo onoga kropa, u kojem se je kuhalo meso, umaku ulij u umačnicu (šalicu) za sebe i tako pošalji na stol.

295. Skopčevina à la Nelson.

Stučena i osoljena rebra od škopca namaži s jedne strane smjesom od sitno skosana peršina, črljenca i sardela i pusti pirjaniti, dok postanu prhka; kad porumene, posiplji ih naribanim parmezanskim sirom, na dno stavi nešto kisela vrhnja i ostavi dotle pod i nad žeravicom, dok se bude kano caklilo.

Škopčevina daje se s umakom svojom, s umakom od zlaćanih jabučicah, od kopra, bilja s paprikom i od sardela.

296. Kunčevina s umakom.

Kunac (Kaninchen) se oguli i opere, osoljen ostavi jedno dva sata. Poslje se kao janjetina i vrelo prekuha (heissabgesotten), ili se na jušad pripravi s maslačkom umakom, pošto se kao i teletina prije malo speče, ili se šalje s polievkom kuhan kano za jušad a u umaku se metne graška, bobovih (grahovih) mahuna, karfiole i gljivica.

Drugo poglavje.

Nadjevi i mješaline (Farcirtes und Ragout.)

297. Pržolice nadjevene.

Uzmi pet pržolica (Rostbraten), jednu sitno izsieci, uzmi dvie čene češnjaka, zelena peršina, limunske korice, osoli, skoši i kiselim vrhnjem smiešaj; tim nadjevom naliči jednu pržolicu, drugom pokrij, zatim stavi u šerpu mrkve, peršina, celera, lovorova lišća, mirodija, na to pržolice, zatim prilij pol octa pol vode pa se neka dobro pirjani. Napokon stavi na zdjelu, zaprži rumenim zapražkom, prociedi gori umake, podrgni žeravice i neka zakipi.

298. Teleći želudac nadjeven.

Sriedinu od žemlje namoči u mlieku, mehko pol glave kupusa skuhaj na vodi, zatim izžmiči, kruha, kupusa i glavu črljènca skoši i stavi pirjanit, oprpri, osoli i malo oreška prisiplji pa se neka podugo pirjani, zatim dva žumanca, peršina, bosioka i kudraca skosana primetni i dobro miešaj. Medjutim želudac operi, tim ga nadjevom nadjeni, zašij i skuhaj. Kad bude kuhan, izvadi ga, krpom ga obriši i u šerpi na masti liepo rumeno upirjani.

299. Slezena nadjevena.

U debeloj strani nožem ubodi i pod kožom tako reži, da kožicu ipak neprodreš, pa ona što možeš, iz-

gnječi iz slezene na tanjur mesa, š njim dobro smiešaj skosana peršina, bosioka, vlašca, tuste slanine ili tustinu od bubrega i ribana kruha i jedno jajce, pa onda osoli, oprpri, prosiplji malo oreška, tim nadjevom nadjeni slezenu, zašij, skuhaj i kuhanu metni da se liepo rumeno upirjani.

300. Teleći kuk nadjeven.

Kad je kuk skuhan, gornju mu čest mesa nožem oddieli; medjutim pripravi skuhane slanine, mesa, mozga volovskoga, bosioka, namočene žemlje, dva jajca i dva žumanca, pridaj mirodija, skoši, zamiešaj ribane žemlje; tim nadjeni kuk, zašij, stavi u šerpu obloženu prije slaninom; onda polij maslacom, ribanim kruhom, posiplji i stavi pod i nad žeravicom; kad je pečen polij ga vinskim umakom ili juhom.

301. Janjeća lopatica nadjevena.

Lopaticu osoli, natakni na ražanj i speci, a onda medju grudi i lopaticu stavi nadjev ovako priugotovljen: Uzmi zelena peršina, limunske korice, malo u mlieku smočene žemlje, muškatnoga cvieta. Onda postavi u šerpu, prilij malo juhe, limunskoga soka, osoli i pusti da se pirjani.

302. Janjeća rebarca nadjevena (Farce Coteletten).

Poreži rebarca (karbonadle, cotelette) i osoli ih, medjutim skoši teletine, pol u mlieku močene žemlje, pražetinu od tri jajca i zelena peršina; u to smiešaj još 3 žumanca i tim naliči rebarca s jedne i druge strane,

poslie obloži šerpu slaninom, peršinom i mrkvom u listiće porezanom, stavi na to rebarca, pokrij, pusti rumeno upirjaniti, napravi maslačku umaku, zakiseli vinom, poredi rebarca u zdjelu, po njih polij umaku, postavi na tronog, podgrni žeravicu i pusti još malo prokuhati.

303. Galantine.

Pitoma ili divlja perad, koja nije dosta debela, može se nadjevom napuniti u tako zvanu francezku galantine. Očišćena perad duljinom se na plećih izreže i meso od kosti ostruže ali tako, da se koža nerazdraplje; izvadjeno meso sitno se skoše te smieša s nešto mozga ili slanine, soli, mirodijami i peršinom, i to sve skosano metne se u praznu kožu, gdje se preostalo meso ostavi jednako debelo. Onda na plećih kožu zašij i živadčetu daj obični naravni lik, ovij ga listići slanine i možeš ga tako peći ili ga zamotaj u krpu i vrpcom poput mreže oveži te pirjani u juhi, slanini, korenju i mesnih odpadcih. Galantine je dosta prokuhana, ako se zabodjena u nju vilica lasno dade izvaditi. S te juhe možeš načiniti umaku, kakvu hoćeš.

U kosanu smjesu možeš primješati i jezika, gomoljike itd.

304. Rebarca u artiji (Coteletten in Papilloten).

Rebarca janjeća, teleća ili svinjska te grudi od peradi uredi, osoli i oprpri te na peršinu, mrkvi, maslacu i nešto juhe pirjani; zatim rebarca izvadi te k umaci primješaj maslaca od sardela i nešto nadjeva od kuhana mesa, tim nadjevom sa svake strane naliči rebarca i obloži ih listićem od slanine. Zatim izreži složenu artiju

(papir) poput srdca a u veličini tolikoj, da ti, staviš li mu na sredinu ketelet, ostane za prst prostora, a taj artijin ostatak zavij tako, da sok nebude mogo izaći, kad se bude kotelet peko; prije ipak nego ga u artiju zavineš, namaži artiju maslom ili uljem. Kost pusti da gdjegod kod zavoja viri iz artije. Pol sata prije nego trebaš za stol, speci to nad žeravicom i artijom liepo nabranom u zdjelu priredi.

305. Mesni povarak s umakom.

Šerpu naliči maslacem, metni nanj artije, jezigka i gomoljika, te ju ostavi hladnu; onda nutarnju stranu tih komada naliči bielancem, a šerpu na dnu i po strani namaži nadjevom načinjenim od teletine, namočene žemlje, slanine, žumanca, skosana peršina, gomoljika, soli i prpra, a sredinu napuni hladnom mješalinom (ragout) te pokrij papirom, koj nadjevom po prst debelo naliči; odozgor stavi na ploči žeravice i pusti pirjaniti. Kad prevrneš, izvadi papir, a naokolo daj umaku od gomoljika

306. Puding od zeca.

Na 56 dekagr. sirove ne usalamurene zečetine uzmi 14 dekagr. slanine, skoši sitno, smiešaj dva jajca, soli i mirodija, stuci i napuni tim podingovo već listići slanine obloženo mjerilo. Jedan sat neka se pirjani a onda prevrni i uzmi slaninu. Umaku pošalji u umačnici.

307. Skosana mesa (hachis).

T e l e t i n u ili p e r a d pečenu i sitno skosanu metni u zapražak od maslaca i skosana črljenca i per-

šina. Onda malo meljom popraši, juhom nalij i prokuhaj ali mora biti sočno; možeš pridati limunskih korica i prpra ili muškatnoga cvieta.

Kad priredjuješ, obloži s nekoliko žumanaca i nekoliko komada maslaca, što liepo poredi u vienac medju rezance ili rižu ili tiesto od maslaca; gori stavi u umak kuhana ili pečena jaja.

308. Mješaline (ragout) s viencem.

Za mješaline rabe se ovi predmeti: Teleća glava ili ušesa ili vime, to se skuha u slanoj vodi ne odveć mekano, pa se izsieče na kockice. Požirak se kuha, dok mu se da izvući koža a onda se tanko poreže. Teleći bubrezi kuhaju se u juhi. Moždjani se prokipe i koža im se izguli, hrbtenjača se zakipi i u kocke izsieče. Kreste se poliju kropom, da im se da oguliti kožica a onda se jedan sat u juhi i limunskom soku kuhaju. — Jetra od peradi prokuhaju se u juhi. Perad se pirjani. Valjuške od smjese (Farce) kuhaj u juhi. Raci se kuhaju u slanoj vodi s peršinom, otrebe se, pa im se repovi skošu. Od lupina pravi se račji maslac. — Pečurice, ako nemaš drugih gljivica, očisti, poreži kao rezance i u maslacu s pešinom pirjani; ili pak pirjani s maslacem, limunskim sokom na vodi ili gomoljikami (Trüffel) ali na vinu. Grašak se pirjani na maslacu. Karfiola i zelena šparga kuha se u slanoj vodi te onda poreže u komadiće. Artičoke, mrkva, mali črljenac luk i kozjak s maslacem, sladorom, solju i juhom se pirjane. Kostanj surov obieli i na maslacu i juhi pirjani. U mješaline za nadjev (salpicon) treba to svako sitno skosati, a od svakoga, što uzmeš, uzimlji jednako mnogo.

Iz toga se da napraviti:

1. Teleća mješalina: iz telećih ušiju, vimena, pečurica, račjih repova i graška, kad se to skuha, skoše i dade s bielom umakom i mirodijami.

2. Peradna mješalina: iz račje umake s mesom živadjim, vimenom, jetrami, graškom, pečuricami· pridav muškatnoga cvieta.

3. Od pečena mesa (salpicon royle): Meso od počene guske, gusja jetra, kreste i pečurice daj s umakom od raka.

4. Od divjačine (salpicon Masseur): Pečenu zečetinu, srnetinu, jetra od prepelica i gusaka, gomoljike ili sušene jezike, od svakoga jednako na kockice izsieci i napravi malu tjesteninu (paštetu).

5. Od ostriga. Do 40 ostriga oljušti u njihovoj ih vodi, limunskom soku i vinu prokuhaj; onda im odtrgaj brade, esenciju daj u bielu umaku, koju tim gusto skuhaj, obloži to s nekoliko žumanaca, osoli, oprpri i pridaj račjega maslaca pa ostrige, te miešaj u šerpi odozgor lievajuć.

Te i druge prema tim načinjene mješaline mogu se dati u tjestenici ili u viencih od riže ili mesa, ili u dubokoj zdjeli s izrezanim maslačkim tiestom, s makaruni, pržolicami, gusjimi jetrami, živadjom grudi, pečenimi možgjani, karfiolom ili artičokom, nadjevenimi pečuricami, račjimi repovi itd.

Treće poglavje.

Vruće tjestenice.

309. Tjestenica od butine (Schinkenfleck).

Omiesi testo s jajci bez vode, izreži na krpice i u vodi prekuhaj, poslie prostri stolnjak, stavi nanj krpice i pusti, da se osuše, medjutim uzmi mjericu suhoga svinjskoga kuka (buti), skoši ga, uzmi mjericu vrhnja i smiešaj s jajci. Šerpu namaži maslacem, metni jedan red krpica, onda ga naliči vrhnjem, u kojem si razmutio jaja, pa na to stavi red kosanoga mesa itd., šerpinju pokrij i metni ju pod i nad žeravicu da se polagano peče.

310. Pikat sa slaninom.

Upirjani riže, zelena graška i gljiva, uzmi kilo pikati (fileka) i ostavivši ih u vodi više puta mienjanoj i opravši ih čisto prekuhuj ih u vodi osoljenoj i oprprenoj, a možeš dodati i koju čenu češnjaka; onda pikat izvadi, ohladi i poreži u rezance; zatim kosane slanine razbieli, poprži na njoj črljenca luka, peršina, melje, pridaj malo u vodi ili juhi namočene žemlje (ili mrvica od ribane žemlje), upirjani na tom pikat i polij ju dobrom juhom, pridav im soli, majurana i prpra, pa se neka dobro prokuha; umake smije ostati samo toliko, da pikat ostane vezana. Možeš ju posipati sitno

kosanom šunkom ili ju obložiti opprženimi (geröstet) korunići ili osušenimi kobasicami.

311. Račja tjestenica.

Smiešaj 4 deka račjega maslaca s 1 jajcem, 2 žumanceta, umoči 3 deka žemlje u mlieku te ju s repovi i škaricami od 9 raka srednje veličine, stuči i osoli. Sad na jednu ploču metni tiesto od maslaca, stavi na to izmrvljene vrtanjiće od onoga, pritisni ih tiestom i polij vrhnjem, da se peku. Možeš tjestenicu vruću dati, nu na svakom vrtanju mora dno da bude od maslačkoga tiesta.

312. Raci skosani.

Sitnih raka skuhaj, noge (škarje) i repe im oljušti a iz lupina načini maslac; kad ovaj ohladi, metni i zamiešaj unj jaja, žemlju (ili kruh) u mlieku namočenu, skosanih repova i noga, soli, oreška i sladora, napokon od trijuh jaja bielancad, tu kašu stavi u šerpu iznutra prprom obloženu i peci. To tiesto možeš i u rubcu svezano skuhati te ili cielo ili porezano i oprženo juhom polijano dati na stol.

313. Rižu s jetri.

Upirjanjene riže protisni žlicom u mjerilo (model) maslacem obložene i to na dnu i po kraju, metni na nju telećih ili gusjih jetara, odozgor opet stavi rižu i mjerilo, dok ga budeš htjela prevrnuti, metni u krop, ili nad i pod žeravicu.

314. Buding od kisela vrhnja sa sirom.

Razpjeni nešto kisela vrhnja s 4 žumanceta i mjericu melje, tomu dodaj od bielancadi snieg i metni u

*

mjerilo maslacem namazano i meljom poprašeno, da se pol sata pirjani; onda to poreži u komade i stavi u zdjelu tako, da jedna strana, gdje si rezala, bude odozgor i tu stranu posiplji ribanim sirom i na maslacu poprži. Okolo toga možeš načiniti vienac od pirjanjenih jetara ili komad osušena jezika ili mesa s rumenom umakom.

315. Pahuljava tjestenica.

Dva upirjanjena i porezana goluba ili kakvo drugo meso s rumenom umakom stavi u duboku zdjelu, na to polij u deset dekagr. maslaca četiri razmučena žumanceta, tri žlice kisela vrhnja sa sniegom od tri bielanca i dvie žlice melje; to dobro smiešano na naglo speci.

316. Tjestenica od krpica.

Pržolicu s kiselim vrhnjem pripravljenu sitno poreži; a skuhaj u slanoj vodi krpice i na cjedilo ih polij onda hladnom vodom. Zatim smiešaj krpice s razbieljenim maslacem i toliko mesa, koliko je krpica, te umakom, pa to metni onda u mjerilo tiestom obloženo, no tiesto odozgor zavini i peci.

317. Tjestenica od makaruna.

Na 56 dekagr. makaruna računaj 23 dekagr. pisane pečenke bez kosti, to meso pirjani sa 4 lota slanine u listiće porezane i 7 dekagr. maslaca, jednom glavom luka, 2 karamfilja, solju i tučenim prprom, onda to sve skoši i sa 7 dkgr. naribanoga parmazanskoga sira primješaj kuhanim i prociedjenim makarunom i u malih mjerilih napol speci. Još je bolje, da s nekoliko

kobasica i živadjih jetara svućeš kožu, i da ih u mesnoj umaci upirjaniš i pridaš skosanomu mesu.

318. Ptica u gnjezdu.

Velikim razrezačem izsieci maslačkoga tiesta polak u liste polak u okruge, na svaki list metni skosane divljačine, smiešane sa sardelami i kiselim vrhnjem, maloga pečenoga ptića sa slaninom i mrvicami žemlje, stavi na to vrtanj, namazav jajcem dolnji kraj a glavu pokriv s komadićem tiesta, koj odtud oduzmi, kad se speče.

319. Zaja.

Omiesi kao za poviticu tiesto do 3 decilitra melje, mlake vode i soli, raztegni ga, te polovinu poreži u 20 komada, koje u tepsiji stavi jedan na drugi namazav svaki raztopljenim hladnim maslacem. Sad metneš dole opisani nadjev, a odozgor onu ostalu polovinu tiesta u jednake komade porezanu; i te komade slaži jedan na drugi naličiv ih maslacem.

Nadjev se pravi ovako: 56 dekagr. govedine očisti od svih žilica, sitno ju skoši ili piletinu (1 ili 2 pileta) očišćenu od kosti sitno skoši i pirjani na masti, luku črljencu, malo juhe, paprike i mažuranu i soli, pa kada se dosta skuha i ohladi, smiešaj s 2 decilitra kisela vrhnja i pol jajca. Kad se speče, poreži u poduguljaste komade.

Šesti odsjek.

Prvo poglavje.

Pečenke.

320. Pile pečeno.

Pile očisti, utisni mu prsnu kost i izvadi ju, osoli ga, uloži mu noge sa stražnjom stravom i peci ga, da bude svjetlo rumeno, počesto ga pokapaj maslacem, pa ako hoćeš i posiplji žemičnimi mrvicami, da se još malo opeče, a onda ga hitro daj na stol.

Možeš ga i sitno izsječenom slaninom poizbosti. Valja ti znati, da i piliće i kopune i purane, ako su ubijeni prije dan nego ih trebaš, čim si im dovoljno krv spustila i očistila ih, imaš staviti u hladnu vodu, da se kroz 25 sata moče; takvi su bolji i više prhki od onih, koje trebaš istom li ih ubiješ.

321. Puran pečen.

Purana očisti i poreži, izvadi mu prsnu kost i više puta ga dobro operi, osoli i grudi mu uresi slaninom, u voljak (živatu) metni mu u mlieku močene žemlje pa ga peci kod jednake vrućine. Ako je puran

ovelik, treba i dvie ure, dok se speče; a dok se peče, polij ga kadikad maslacem i daj ga s nakapljenim sokom na stol.

322. Kopun s rižom.

28 dekagr. riže upirjani s 7 dekagr. maslaca i 1 decilitrom govedje juhe, a medjutim kopuna izčisti i osoli, u onu rižu stavi i skosanih pečurica, želudac i jetra; tim nadjevom nadjeni svega kopuna i sašij mu otvore, a na grudi, da bude prhka, metni i sveži porezane slanine, pa ga onda stavi u peć; kad bude gotov, napravi oko njega vienac s 28 dkgr. pirjanjene riže.

323. Kopun s ostrigami pečen.

3 dekagr. maslaca razbieli, stavi nanj prgišće žemljičnih mrvica i 20 oljuštenih ostriga s nešto soli i muškatnoga cvieta pa sve dobro smiešaj i onda tim nadjeni kopuna i peci ga u soku. Zatim s maslaca melje napravi mali zapražak, dodaj žlicu juhe, sok, u kom se je peko kopun, 20 ostriga i sok od jednoga limuna, pa se neka dobro prokuha. Kad priredjuješ za stol, metni zdjeli na dno malo umake.

324. Kopun.

Osoli očišćena kopuna i ostavi ga časak u razsolu, zatim tri sardele oljušti i sitno ih izsieci, razmuti malo maslaca i smiešaj š njim te izsiečene sardele, pa onda tom smjesom namaži iznutra kopuna i kad ga pečeš često ga polievaj maslacem. Kad ga priredjuješ, zdjeli na dno daj malo umake.

325. Kopun s puževi.

Na jednoga kopuna uzmi 25 puževa, skuhaj, oljušti i skoši ih te smiešaj sa 7 dekagr. skosanih sardela, izsječenom glavom črljenca luka, nešto zelena peršina i limunskom koricom. Zatim razpjeni maslaca, stavi unj, što si skosala i sok od jednoga limuna, sve dobro smiešaj i tim nadjeni iznutra kopuna, pa ga sašij, da nadjev neizpada, a onda ga liepo peci polievajuć ga sladkim vrhnjem i maslacem.

326. Golubi pečeni.

Zakolji dva goluba, perom ih napuhni, očisti, osoli i polak sata pusti ih tako u razsolu. Nadjev za njih napravi ovako: Razpjeni maslaca, oriblji s pol druge žemlje koru, sredinu namoči u mlieku pa ju izžmiči, pridaj nešto skosana zelena peršina i soli pa sve dobro smiešaj; napokon razbij dva jajca i jedno žumance, još malo miešaj i lievkom nadjeni golube, pa ih oveži i pol sata peci a dok se peku, polievaj ih maslacem.

327. Teletina pečena.

Teleči kuk očisti i osoli te pusti dva sata u soli, onda ga zatakni na ražanj, tako da gori bude okrugla čest, a kost mu da pristane uz ražanj, za koj ju valja privezati. Peci ga uz jednaku vrućinu, polievaj maslacem i sokom a napokon ga samo nakapaj mladim maslacem, da dobije liepu boju i da ga uzmogneš s pjenom dati na stol.

328. Teletina s bubregom.

Uzmi ne mnogo stražnje četvrti, odreži naprvo komad do bubrega, a stražnji komad ostane na kuku; poslie dugim nožem duboko cieli kuk ureži i ovako nadjeni: Uzmi 6 oljuštenih sardela, skosana mesa i malo črljenca limunske korice, volovskoga mozga, zelena peršina, to osoli i pridaj mirodija pa sve sitno izsieci, u mužaru stuci i dodaj nešto sladkoga vrhnja. Možeš k tomu dodati i oljuštenih ostriga i koruna, ake je godišnja doba prema tomu; tim onda na veliku štrcaljku nadjeni, a možeš kuk i slaninom poizbadati, a otvore mu sašij, onda ga polagano peci. Prokuhaj maslaca sa sladkim vrhnjem i tim polievaj kuk, dok se peće. Od dobljena soka ako hoćeš načini dobru umaku s ostrigami i koruni.

329. Teleći popečak (Schnitzel).

Teletine stuci, poreži u komade, osoli i s obiju strana namaži maslacem, stavi zatim u šerpu i na žeravici ih peci; poslie ih poredi u zdjeli, pokapaj ih limunskim sokom i daj na stol.

Možeš ih i ovako priugotoviti. Kad komade stučeš i osoliš, umoči ih u razbieljeni maslac, posiplji žemljičnimi mrvicami i peci ih na maslu, pa ih onda s polak limune pošalji na stol. — Ili kad ih u zdjeli priredjuješ, posiplji ih limunskom koricom, poduguljasto rezanom i polij razbieljenim maslacem.

330. Škopčevina.

Da meso bude prhko, ostavi ga nekoliko časova da pristoji, a kuk istuci. Meso osoli i oprpi, ostavi ga nekoliko sati i peci ga uz jednaku vatru 2 do 3 sata, da se mast dobro ociedi. Kad pečeš, polievaj ga vrhnjem, ili ako tim ne, a ono mašćom i juhom.

Daje se na stol s različitimi umakami.

331. Janjetina.

Oprano meso dobro posoli i ostavi tako kroz nekoliko sati; a kad ga pečeš, polievaj ga maslacem ili mašćom i juhom.

Možeš ju na stol poslat s ločikom ili načinit joj vienac s graška, krastavaca, riže itd.

332. Svinjetina.

Svinjetinu ili prije nekoliko sati ili dan prije nego ju trebaš osoli i zaprpri i posiplji (ako hoćeš) kuminom ili kosanim češnjakom. U šerpu stavi malo vode, a svinjetinu polievaj njezinom mašćom. Da se but speče, treba uz umjerenu vrućinu do 2 sata vremena, nu većinom se za pečenku rabi hrbat, ali zanj netreba toliko vremena.

Kako se peče odojak vidi br. 96. na str. 95.

333. Patka.

Uzmi octa, malo prpra, soli, lovorova lista, ružmarina u ponjvici, daj da zakipi, pa onda polij patku (racu) i ostavi ju u toj salamuri (pacu), poslie ju natakni na ražanj i peci; u salamuru metni malo maslaca i tim racu, kad se peče, polievaj, napokon napravi kakve umake s kiselim vrhnjem i tim polij patku, kad ju daješ na stol.

334. Guska.

Gusku, koju hoćeš da zakolješ, pusti da se u čistoj vodi kuplje, kako će pera biti čista a kroz 18 sati nedaj joj ništa jesti. Kad ju zakolješ, operi što je nečisto,

stavi ju na vruću peć i što možeš hitrije očupaj ju; crieva joj izvadi i na hladnom spravi, krila i vrat odreži, ali tako da od krila jedna čest ostane; kad ju razčinjaš, pazi, da dobro izvadiš jetra i želudac, a i žute joj noge odreži. Onda ju osoli, stavi u lonac s vodom, pokrij ju i ostavi kroz noć, a onda ju izvadi, opet posoli osobito iznutra i poslie nekoliko sati peci.

Drob joj možeš, ako hoćeš nadjeti u kockice porezanim korunom ili pečenim i obieljenim kestenom ili makaruni. Zataknuv ju i svezav na ražanj peci ju posve polagano polievajuć ju marljivo juhom i maslacem i onim, što ti od nje skapa.

Mlade guske trebaju da se speku tri četvrt sata a stare ugojene i do dva sata.

335. Tetreb (Auerhahn).

Mlada tetreba očupaj, samo ne glavu nego ju zavij artijom, a tetreba liepo razčini i prsa mu dobro slaninom poizbodi pa ga peci. Nu ako je tetreb stariji, stavi ga u salamuru i kad ga budeš pekla, počesto ga salamurom polievaj; a kad bude skoro pečen, pridaj još nekoliko žlica sladkoga vrhnja u salamuru i polij nekoliko puta tetreba.

336. Pečeni zec.

Zecu najprije skini kožu, čisto ga operi, nožem mu skini plavetnu oponicu, dobro osoli i postavi ga u salamuru (pac). Salamura se pravi ovako: Octa, vode, črljenca neobieljena, limunske korice, peršina, celera, mrkve, sve u korenu, prpra u zrnju, sve zajedno stavi

pol sata da se kuha; onda kad to bude vrelo, polij osoljena zeca, da stoji dva dana u salamuri, dok omeča. Prije no ćeš ga nataknuti na ražanj, odsieci mu prednje noge tako, da ostanu samo stražnje četvrti s krstinami uzduž, a rebra odbaci; a onda krstine i butine sa sitnom poput rezanaca izsječenom slaninom poizbadaj. Peci ga s tiha i često ga polievaj salamurom, a podmetni kakovu posudu, u koju će se salamura slievati; kad je zec na polak pečen, onda dodaj koju žlicu vrhnja, a kad je sasvim pečen, poreži ga, složi u zdjelu, staviviši izmedju dva komada zeca jednu križćicu limuna, korom gore obrnutom; iz limuna izvadi zrna i složi komade uzduž po dugačkoj zdjeli; umaku prociedi kroz sito, polij po zecu i pošalji na stol.

337. Srneća četvrt.

Srneću četvrt operi, očisti, kožicu skini kao i zecu, onda osoli i metni u salamuru, koju napravi ovako: Uzmi 2 česti octa 1 vode, nekoliko zrna mirodija, črljenca luka neobieljena, komad izsječene mrkve i limunove kore i metni da se kuha pol sata; onda polij onako vrelim preko četvrti; proizbodi slaninom kao i zeca i postupaj i nadalje kao sa zecom. Kad je već pečeno, onda napravi umaku od 4 žlice vrhnja, 1 žlice melje, što dobro smiešaj i malo salamure primješaj, da bude gusto, pa onda polij još jedan put ono, što pečeš i postupaj nadalje kano u br. 336.

338. Jelensi but.

Jelenski but operi, svuci mu kožicu, pa ga dobro stuci, da bude mekan i onda ga osoli; usalamuri ga

pusti da stoji tri dana, poslie ga slaninom poizbodi i položi u tepsiju te peci. Namaži artiju mašćom, metni na but, da nebi slanina izgorila; polievaj ju počesto salamurom; kad je dobro spečen, poreži ga i složi u zdjeli, načini umaku od kopra i polij po njem.

339. Fazan.

Fazana čisto očupaj, glavu mu s perjem odsieci i ostavi, iz utrobe mu sve izčisti, operi i dobro osoli i sa slaninom dobro proizbodi; natakni na ražanj pa s tiha peci i počesto maslacem polievaj. Kad bude dobro pečen, poreži ga i složi u zdjeli i nakiti ga limunovom koricom a zamoči limunskim sokom pa pošalji na trpezu. Glavu njegovu, gdje je odsječena s toga kraja u artiju zavij i stavi na kraju pečenke, jedno da bude kano živ, a drugo da gosti znadu šta jedu.

340. Divlja patka.

Divlju patku očupaj, drob odbaci, pusti koj dan da leži u salamuri pa osoli grudi, dobro slaninom poizbodi u 4 ili 5 redova, a kad se na ražnju bude pekla, često ju polievaj vrhnjem i salamurom, koja je s patke odkapala. Kad je pečena, poreži i složi u zdjelu, polij umakom i pošalji na stol.

341. Divlji golubi i grlice.

Golube očupaj, operi, osoli; napravi salamuru (pac) od octa, vina, črljenca neobieljena, lovorova lista i limunove kore, na to metni golube, osobito ako su stari,

neka ostanu u njoj do tri dana. Onda ih oslanini sitno izsječenom slaninom, peci s tiha na ražnju i počesto polievaj salamurom i vrhnjem. Zatim napravi umaku. U šerpu metni 1 komad maslaca, 1 žlicu melje da se malo popr̃ži, nalij toliko salamure, da bude umaka kako treba gusta, a onda što je odpalo od goluba soka kao i vrhnja, da se prokuha. Kad su golubi pečeni, složi u zdjelu i umaku polij odozgor.

342. Šljuke.

Šljuke očupaj, sve iz utrobe izvadi i ostavi na strani a šljuku čisto operi i osoli, onda joj noge zavij kano u pileta, a tako i sve druge razčini. Tanki list slanine zaveži preko grudi, te onda šljuku natakni na mali ražanj i peci. Medjutim joj crieva i što je u njih zajedno s plućima sitno skoši, a netrebaš prati, onda skoši nešto črljenca, luka i zelena peršina razbieli u šerpi malo maslaca, metni nanj za čas i črljenac i peršin, pa onda skosana crieva, nešto soli, malo prpra i pusti da se pirjani (tenfa). Zatim poreži žemlju na tanke komade, speci ih na masti, a onda namaži jedan komad žemlje skosanimi upirjanjenimi crievi, a drugi metni nanj. Kad je šljuka pečena, izsieci ju i složi u zdieli kao vienac oko naličene žemlje pa tako pošalji na stol.

343. Potapka.

Potapki (Vuk joj u srbskom riečniku veli dvojbom, da je to sarka, Duckente; mergulus) kožu osmudi,

operi, razčini i osoli, onda metni 1 sat, da bude u vodi, a poslie jedan čitav dan u salamuri; zatim ju poizbodi slaninom i pekuć ju počesto polievaj vrhnjem i salamurom. Od maslaca i melje načini zapražak, metni nanj sitno izsječena jetra potapke da se pirjani, polij ih salamurom i onim, što je od pekuće se potapke nakapalo s nekoliko žlica sladkoga vrhnja. Potapku složi u zdjelu i polij ju umakom.

Drugo poglavje.

Salate.

344. *Zelena salata.*

Ako je salata u glavicah, razsieci ju na četvero, operi liepo i složi u zdjelu, osoli i polij uljem i octom.

345. *Topla salata.*

Na kockice izsieci slanine, razbieli ju, ocvirke izvadi, a nalij u mast octa, pa kad bude i on vruć polij na 4 česti razrezanu glavu salate; poslie po salati metni i ocvirke.

346. *Od zelena pasulja.*

Pasulju s mahunami odreži okrajke, skuhaj ga u slanoj vodi, pusti da ohladi, nalij octa, ulja, oprpri.

347. *Od kupusa.*

Čvrstu glavicu kupusa od zelenih listića izreži vrlo sitno kano rezance, posoli, složi u zdjelu te polij uljem i octom.

348. *Od kupusa sa slaninom.*

Kupus priugotovi kao pod br. 347., onda komad slanine izsieci na kockice i liepo popprži u šerpi, zatim

izvadi slaninu i nalij na mast octa, da se skuha. Izrezani kupus metni u duboku zdjelu i posoli, zatim opari kupus vrelim octom, poklopi što bolje, ostavi malo stajati, onda opet ociedi ocat i postavi ga na oganj, a kad zakipi, polij njim opet kao i prvi put kupus i tako uradi još jedan put a poslie složi na vruću zdjelu i popprženom slaninom polij, pa hitro pošalji na stol.

349. *Iz karfiole.*

Karfiolu u slanoj vodi skuhaj, a onda slanu vodu odlij, a nalij mrzlom vodom, da ostane biela, poslie poulji, poocti i posoli.

350. *Iz celera.*

Liepih glavica celera očisti, liepo operi, izsieci na tanke križke, posoli i složi u zdjelu, poulji i poocti.

Možeš celer i skuhati, pa ga i onda tako priugotovi.

351. *Od povrtnice.*

Obieli i poreži u listiće, malo osoli i pusti da časak stoji; poslie ju ociedi, poulji, poocti te posiplji kuminom i daj na stol.

352. *Iz krastavaca.*

Krastavce obieli, poreži na tanke kriške, poreži, osoli, složi u zdjelu, poulji i poocti pa je salata gotova.

353. *Od koruna.*

Skuhaj koruna poreži u križke, osoli, poulji i poocti, možeš i oprpriti, neke, dapače i nekoliko žlica muštarde miešaju s octom u korun.

354. *Od peršina.*

Debelih korena od peršina liepo očisti i operi te metni u govedju juku, da se skuha, onda ih izvadi, da se ohlade, zatim poreži na tanke križke, poulji, poocti, posiplji sitnim prprom, pa je gotova salata.

355. *Iz jagoda.*

Zrelih jagoda u mužaru razgnječi, zamiešaj stučena sladora, daj da kipe, dok se sgustnu, pa ih pošalji uz pečenku.

356. *Iz artičoke.*

Operi artičoke, odreži im vrhove, skuhaj mehko i dlakastu im sredinu izvadi; onda uljem namaži roštilj, nanj metni artičoku i s tiha peci, pridavajuć joj mirodija; poslie poredi po zdjeli, polij uljem i octom i daj ili toplu ili hladnu na stol.

357. *Mješovita.*

Uzmi kakve možeš salate kao glavaticu, celer, andivju, motovilca, sladke korice, kuhane karfiole, pa u zdjeli napravi oko kraja liep vienac s jedne tih salata, drugi vienac biti će iz druge vrsti; u sredinu stavi treću vrst, možeš ju uresiti kakvom ribicom tanko porezanom, ili račjimi repovi i nogami te korunom, ciklom i jajci tvrdo kuhanimi; poulji, poocti, osoli, dobro smiešaj, ociedi do tri puta, pa onda stavi na salati.

Treće poglavje.

Začinjeno voće (Compot).

358. *Iz višanja.*

$^3/_4$ kila sladora sa tri žlice vode stavi u šerpu, da se kuha, pripravi medjutim 1 kilogr. višanja, stavi u slador, da se pirjane, poslie ih prociedi, riedki im sok opet stavi na žeravicu da se sgustne, pa onda ga ulij na višnje da ohladi; višnje uresi na okolo zdjele križkami od narandja.

359. *Iz šljiva.*

Zrelih šljiva obieli i stavi u šerpu, prilij malo vina i pusti da se pirjane (tenfaju), zatim sok odciedi, unj metni sladora i limunske korice i daj da se prokuha, a kad sgustne, ulij ga na šljive, osladori i daj na stol, kako hoćeš, toplo ili hladno.

360. *Iz suhih šljiva.*

Suhih šljiva operi, a možeš i suhih trešanja i višanja sve zajedno smiešati, pa sve metni u lonac, nalij sa polak vina sa polak vode, komad sladora i sladke korice, da se skuhaju. Kad se ohlade, složi ih u zdjelu, preko njih polij vode i posiplji sladorom, pa je gotovo.

361. *Iz jabuka.*

Uzmi više liepih jabuka i svaku razsieci na četvero, obieli i sredinu, gdje stoji sjeme odreži, te svaku

četvrt namaži razrezanom limunom i poslie odmah stavi u hladnu vodu a to s toga da jabuke ostanu biele. Svršiv to, nalij u šerpu pol vina pol vode, metni komad sladora i sladke korice i od limuna tanko svinute korice pol na to položi jabuke, da se skuhaju. Kad budu kuhane, ostavi ih da se ohlade, onda ih u zdjeli liepo u redove složi, a možeš i pomiešati i drugim — dakako napose kuhanim voćem, n. p. šljivami, trešnjami, višnjami. Kad sve to priugotoviš, onda malo vočne juhe polij i sladorom posladori pa pošalji na stol.

362. Iz jabuka pačana salata (gesulzte Aepfel).

Jabukam na dolnjoj strani izdubi sredinu, te ih stavi u kipuću vodu i pusti jedan var; onda ih izvadi, kožicu im svuci, poredi ih u zdjeli te izžmiči na njih limunskoga soka, hladetinu im napravi ovako: Uzmi litru vina, 30 karamfilja, 3 dekagr. sladkih korica (cimeta) cielih, od pol limuna korice i stavi to na žeravicu da vri, dok bi se jajce moglo skuhati, metni unutra 20 dekagr. sladora, a u trojoj vodi opravši morunjega mjehura (žile vizovinske — Hausenblase), stavi ga u šerpu, prilij pol decilitra vode, stavi na žeravicu, neka se razkuha, a onda ulij na vino i slador, da prokipi zatim prociedi to kroz krpu, pocrveni vinobojem (alkermesom) pa još dva puta prociedi na krpu i kad je čisto ulij 8 žlica na vodu, te neka časak stoji; poslie poli, po tom i ostalo pače (hladetinu) i ostavi kroz noć.

363. Od krušaka.

Obieljenih krušaka metni u hladnu vodu, da ne pohrdjave; u šerpu do polovice nalij vode, metni komad

sladora, sladke korice i koricu od cieloga limuna pa kad počme kipjeti, metni unutar kruške i pusti da se mekano skuhaju; zatim pjenačom izvadi kruške, poredi ih u zdjeli, a u umaku stavi još sladora i ostavi dotle kipjeti, dok se sgustne, onda tim polij kruške.

364. Od bresaka.

Breskve stavi u lonac, nalij vodom i pristavi ih k ognju, da se samo časak prokuhaju, a onda ih izvadi i metni u hladnu vodu. Kad se ohlade, obieli ih, razpolovi i koštice im izvadi. U šerpu pak nalij čašu vode, u nju metni 8 bresaka sa 12 dekagr. sladora, da se kuhaju i da bude slador upijen. Zatim breskve liepo složi u zdjeli, ostalu još umaku ostavi da se kuha, dodaj žlicu ruma, pa kad se umaka počne sgustnjavati, onda ju polij na breske i kad ohladi, daj ju na stol.

365. Od tunja.

Zrelih tunja obieli, na polovicu razreži, koštice i sriedinu izreži, prokipi u vodi, da budu mekane, onda složi u zdjeli. Tatim prociedi im umaku, gdje su se kuhale, u šerpu, dodaj sladora da se kuha, dok se umaka sgustne i postane crvena, zašto pridaj malo višanja ili vinoboja (alkermesa) pa onda stavi još časak da provri, zatim polij po tunjah, te kad ohlade, pošalji na stol.

366. Iz narandja.

Narandje poreži u tanke križke, poredi ih po zdjeli i polij ih dobrim vinom, osladori ih i uresi ih višnjami ili na sladoru kuhanim vrtnim grozdićem (ribizlom).

Sedmi odsjek.

Prvo poglavje.

Ribe.

(U koliko već nisu navedene kod postnih juha i zakusaka).

367. Krap (šaran) prokuhan.

Krapa (Karpfen) na hrbtu razkolji, žuć mu izvadi, nasoli ga i ostavi tako dva sata; poslie ga obriši, polij maslacem, posiplji ribanom žemljom, smiešanom s mirodijami i opet ga polij, te na roštilju speci. — Od vrhnja, octa i limunskoga soka napravi umaku, njom pečena krapa polij i pošalji na stol.

368. Krap (šaran) prokuhan.

Krapa razčini, poreži, operi, nasoli i octom polij; zatim u šerpu uzmi octa i vode malo, soli, lovorova lista, ružmarina i peršina, pa dobro prokipi a onda unutar stavi krapovinu, neka se prokuha.

369. Krap (šaran) u zelenoj umaci.

Krapa, bivšega jedan sat u razsolu, prokuhaj s pol vina pol vode, gospinom travicom (Kuttelkraut), prprom

na zrnju, mirodijami pa ga onda ohladi. Umaku mu napravi ovako: Skuhaj prgišće zelena peršina i toliko krosuljice (Körbelkraut) pa tu vodu prociedi; zatim pet sardela operi, ostruži a toliko krapova te uzmi tri tvrdo kuhana jaja: sve to u mužaru stuci i na sito prognječi, pa onda s nekoliko žlica ulja i nešto octa smiešaj i po krapu polij.

370. Krap magjarskom pripravom.

Sriedinu krapa osoli i metni u šerpu s toliko vode i octa, da riba jedva bude pokrivena, pa se neka polagano kuha. Na maslacu upirjani luka črljenca, pridaj za kavnu žlicu paprike, koja se takodjer mora pirjaniti, na to nalij ribje juhe i pol mjerice sladkoga vrhnja da se prokuha, onda odgrabi i umaku prociedi. Krapa metni na zdjelu, malo umakom prelij, a što ostane pošalji napose u umačnici na stol.

371. Krap českom pripravom.

Liepa krapa operi, opusti mu krv i primi ju u lončić, u ribu nalij malo octa, da joj se krv izciedi, onda ju osoli, pa neka u šerpi prokipi, na to nalij dvie čėsti pive i jednu octa te metni poduguljasto porezana peršinova korena, črljenca, celera, gospine travice, lovorova lišća, prpra na zrnju, karamfilja i mirodija, limunskih korica, komad sladora i orahove jezgre; to pokrij da se jedan put prokuha. Onda prgišće mrvica od naribana crna kruha oprži na maslacu, metni onamo pa i krv; zatim ribu poreži na komade i metni da kipi koj četvrt sata, a onda ju poredi u zdjeli i polij umakom.

372. Krap na hladetini českom pripravom.

Živa krapa očisti, krv mu opusti i primi ju u lončić, u kom je dobra octa; krapa poreži u velike komade, osoli i ostavi tako. Zatim veliku mrkvu, črljenca, peršinova korena i celera poreži u rezance i u ponjvi na plamenu neprestano miešajuć liepo oprži, a onda stavi u šerpu, nadolij litrom kipuće pive, pridaj žlicu meda, mirodija, tučena prpra i sitno izrezane limunske korice. Na to metni ribu, pridaj za kavnu žlicu octa i ostavi ribu da se dobro prokuha. Napokon složi ribu u duboku zdjelu samo glavu ostavi, da se još dalje kuha; u drugoj šerpi zaprži rumeno žlicu meda ili nešto sladora, pridaj prgišće tučenih oraha i sačuvanu krapovu krv pa to sve stavi u umaku, ostavi ju da još nekoliko varova prokipi, a onda ju po ribi i metni sve na hladno mjeste, da se spača (einsulzen).

373. Krap na kiseljači.

Krapa očisti, razkolji ga s jedne i druge strane ali tako da se ipak drži, osoli ga, namaži raztopljenim maslacem, peci na roštilju i počesto polievaj maslacem; pa kad liepo zarumeni i kad je pečen, metni u zdjelu umaku od kiseljače i na nju ribu.

374. Šćuka ili smudj sa sardelami.

Sriedinu velike šćuke (Hecht) ili smudja (Schill) osoli i ostavi tako jedan sat, a onda ju suhim rubcem obriši; medjutim sitno izsieci osam sardela, glavicu črljenca, skoši zelena peršina i malo limunske korice, pridaj prpra i sve smiešaj, pa tim namaži cieli komad

ribe, metni to u šerpu, polij mjericom sladkoga vrhnja, izžmiči limunskoga soka, pridaj nekoliko komadića maslaca, prgišće mrvica ribane žemlje i stavi pod i nad žeravicu, da se dobro prokuha; napokon ju složi u zdjelu i polij umakom.

375. Šćuka pečena.

Šćuku oljušti, glavu joj odreži, nasoli i poizbodi sardelami; zatim u ponjvu nareži črljenca, nanj postavi šćuku, na nju sitno izrezanih sardela i malo maslaca te podrgni žeravicu, da se polagano peče.

376. Šćuka polievena (pošrekana).

U šerpi napravi juhe i osoli ju, šćuku razreži, operi i u kipuću juhu pomeći, da se kuha, da li se vilicom lasno probosti, dosta je kuhana; poslie odlij te juhe i šćnku mrvicami ribane žemlje posipanu prelij maslom te i zapırženim na njem lukom.

377. Šćuka pirjanjena.

Ććuku ostruži, poreži u komade, operi, osoli, zatim iz sardela napravi maslac, na 2 kilogr. uzmi 28 dekagr. maslaca, metni u šerpu od dviju limuna korice i muškatnoga cvieta i ostavi da se pirjani. Kad je gotovo i prirediš u zdjeli, prilij malo umake.

378. Šćuka nadjevena.

Očišćenu šćuku razkoli na hrbtu, meso i kosti joj izvadi, da kože ne povriediš, a glavu i rep ostavi; sad izčisti meso od kosti, pa ga skoši sa črljencem lukom,

zelenim peršinom, limunskom koricom, nekoliko od kože i kosti očišćenih sardela žemljom u mlieku namočenom, tomu dodaj malo maslaca, muškatnoga cvieta, prpra, soli i tri jajca pa smiešaj kano tiesto. Tim nadjevom napuni šćuku i sašij ju. Sad šerpu namaži maslacem, metni na nju šćuku, da se žuto speče, a polij ju do pet puta sladkim vrhnjem i nešto maslaca. Kad bude pečena, metni ju pomnjivo na zdjelu i oštrim ju nožem u jednake komade poreži, umakom prelij te uresi tankimi križkicami limuna.

Ismudj se tako priugotavlja, a i krap samo se kod ovoga nesmije dodavati sladkoga vrhnja i limunskih korica, nego samo raztopljeni maslac.

379. Šćuka razčupkana.

Ribu poreži, prokuhaj, razčupkaj i koštice otrebi, poredi u zdjeli, posiplji ribanim kruhom, prprom muškatnoga cvieta skosanimi limunskimi koricami, izžmiči malo limuna, nalij nekoliko grahove juhe i podrgni žeravice da zakipi, napokon prelij (pošrekaj razbieljenim maslom i pošalji na stol.

380. Pastrve (Forellen) na artiji pečene.

Pastrve, a u naših vodah bistrange, razčini, osoli' na roštilju polagano peci, zatim stavi na hlad pa ih zavij u artiju s mirodijami, peršinom i križkicami limuna, stavi ju opet na roštilj i ostavi da se pirjani a onda artijom zajedno pošalji na stol.

381. Bistrange prekuhane.

Razčini ribe, operi i postavi u hladnu vodu, zatim u šerpu nalij malo octa i vode, metni črljenca, češnjaka, lovorova lišća, limunske korice i soli, pa neka zakipi; medjutim ribu izvadi iz vode, metni na zdjelu, polij octom, kad u šerpi juha vri, pa metni ribu s octom u nju da kipi, a kad hoćeš na stol dati, uresi ribu zelenim peršinom.

382. Bistrange ili pastrve na vinu.

Razčini bistrange, na hrbtu nekoliko puta zareži, ali ne duboko, pa osoli; zatim u šerpu nalij toliko vina, da se riba utopi, metni jedan lovorov list, muškatni cviet, šafrana, malo ružmarina, limunske korice i komadić maslaca u melji razvaljanoga, te ostavi da vri nu počesto šerpu zdrmaj; ako ti je vino presladko, izžmiči unj limun.

383. Pastrve modro obkuhane.

Pastrve, koje hoćeš obkuhati, nesmiješ prije izvaditi iz vode, dok ih nebudeš rabila; glavu im stuci, krv im opusti, drob izvadi, hitro ih operi, da im se krv izciedi i poškropi ih vinskim octom; uzmi zatim pol octa pol vode, dodaj soli, črljenca, lovorova lišća, limunskih korica i prpra na zrnju pa se neka prokuha; kad vri, metni unutar bistrange, da prokipe, a onda ih odmakni od ognja, polij još octom pastrve.

384 Bistranga nadjevena.

Iz bistranga izvadi drobac i posoli ih pa neka časak ostanu; uzmi šćukovine, očisti ju od kosti i skoši ju s glavicom luka črljenca, s pol žemlje u mlieku namočene pa izžmikane, nešto limunske korice i zelena peršina, još k tomu pridaj soli i tučena prpra, razbij

jedno ili dva jajca i smiešaj sve zajedno. Bistrangu krpom obriši, namaži ju onim nadjevom, posiplji mrvicami od ribane žemlje, metni ju u šerpu maslacem namazanu, pa kad se bude pod i nad žeravicom pekla, polij ju više puta maslacem, da dobije liepu boju, onda ju sloši u zdjelu maslacem namazanu, polij sladkim vrhnjem i neka još malo prokipi.

385. Som pečen (Wels, Schaiden).

Soma razreži, nasoli i ostavi tako polak sata, zatim obriši, namaži maslacem roštilj i soma speci te pečenoga posiplji ribanim kruhom i polij kakvom umakom. Možeš ga i u šerpi na maslu peći.

386. Som na ražnju pečen.

Rep somov nasoli tako, da bude modar, pristavi k ognju pol octa pol vina, lovorova lišća, ružmarina, bosioka, limunske korice i črljenca: ovo sve porezano, neka prokipi i poslie ohladi i na somov rep izlij te ga pokrij i pusti tako da bude tri sata. Zatim izvadi, na ražanj natakni i priveži, a umaku onu prociedi u šerpu pridavši ulja i maslaca: tim počesto polievaj soma i posipaj ga ribanim kruhom i kosanim peršinom, a kad bude rumeno pečen. metni ga u zdjelu a oko njega sardeličnu umaku.

387. Som pržen.

Soma razreži, osoli i provaljaj u ribanom kruhu i melji te polagano prži na maslu i daj na stol ili suhoga ili s kakvom umakom.

388. Moruna ili vizovina pirjanjena.

Komad morune ili vizovine (Hausen, huso), ako je u salamuri od soli, čisto operi, metni u šerpu maslaca, žemljičnih mrvica, vina i mirodija na to položi ribu i na jakoj žeravici pirjani (tenfaj); k tomu dodaj glavu črljenca luka naperenu karamfilji, lovorova lišća i limunske korice; kad je gotovo, položi u zdjelu i polij morunu vrhnjem.

389. Moruna pečena.

Morunu poreži na komade, operi, osoli i tako ostavi polak sata; zatim roštilj namaži maslacem, položi nanj ribu, metni ga na žeravicu i peci prevrćuć ga i počesto polievajuć maslacem. Kad je moruna u polak pečena, posipaj ju žemljičnimi mrvicami, a kad je pečena, složi u zdjelu i posiplji kosanom limunskom koricom te polij maslacem i limunskim sokom.

390. Moruna (vizovina) sa šljivami.

Nasoljenu morunu stavi u vodu, da izgubi slanost, zatim ju prokuhaj. Suhih šljiva skuhaj na vinkotu ili u vodi, stavi medju njih crnoga spržєnoga kruha i na cjedilo ih prognječi pa primješaj vina, sladora, limunske korice, malo opržєnoga sitno skosanoga črljenca luka i mirodija. Tim polij morunu ili pošalji napose na stol.

391. Kečiga poljevena.

Na kečigu ili nostvicu (Stierl, Sterbet accipensor stellatus), nalij kropa, očisti ju, u vodi skuhaj, složi u zdjelu, posiplji zelenim peršinom, prprom i muškatnim

cvietom, te polij raztopljenim maslacem. Tako se gotovi i kesega ili bjelica (Weissfisch).

392. Menjak na soku.

Menjak (Rutte, gadus lotta) se ima na vinu prokuhati; grahove juhe i kupusnoga soka nalij u šerpu, skoši malo kisela kupusa i stavi unutar, zaprži črljenca, mirodija, vrhnja i maslaca i postavi unutar prokuhanoga menjka da prokipi.

393. Menjak na roštilju.

Menjka poreži, osoli, poredi na roštilju i natakni na ražnjić, peci i maslom polievaj; zatim poredi u zdjelu, posiplji ribanom žemljom, skosanom limunskom koricom, pridaj vrhnja, mirodija te limunova soka; podrgni malo žeravice, da se pirjani.

394. Linjak obkuhan.

Lina (Schleiche, tinca) osoli; uzmi polak octa polak vina, glavu črljenca, ružmarina i lovorova lista te pristavi da vri; u to metni lina, a kad bude dosta obkuhan, odmakni ga od ognja i ostavi časak, zatim u šerpu stavi nešto maslaca i kisela vrhnja, mirodija i prilij nekoliko žlica juhe, u to metni lina sa zelenim skosanim peršinom, zaprži razbieljenim maslacem pa neka još malo vri.

Tako se mogu obkuhati k a r a s (Krausche) okun (Barsch), k l e n, t o k, g r g e č, t u n i druge ribe.

395. Sjekačice nadjevene.

Sjekačice operi a jedno jaje s mliekom smiešaj i stavi u to ribice, da se napiju; onda ih ociedi. provaljaj u melji i oprži.

396. Ribji paprikaš.

U šerpi razbieli masti, poreži dosta luka črljenca da se upirjani, onda metni sitne paprike da dobije liepu boju. Ribu, koju si porezala za paprikaš, stavi u šerpu i smiešaj s lukom onda nalij vodom, osoli. pridaj malo vrhnja te pretresi koj put šerpu.

397. Riba na grčki način.

Ribu očisti razpori, operi, poreži na komade i osoli, onda duboku šerpu namaži uljem, metni red nekuhane riže, poreži na križke črljenca luka i složi na rižu, na to složi ribu redom, komad po komad, koliko može u šerpu stati. U drugu šerpu uzmi mlake vode, metni u nju melje prosijane, dobro smiešaj da voda pobieli, poocti, oprpri i pridaj šafrana i ako hoćeš praprike zelene te sve dobro smiešaj i po luku posloži, zatim vodu izlij u šerpu, da ribu potopi, polij dobro uljem i metni nad i pod žeravicu, da se peče. Više nemoj polievati nego ostavi da se peče.

398. Bakalar ili trieska (Stockfisch).

Bakalara ili triesku razsieci u trí česti i stavi u vedricu i nalij vodom, da bude u njoj 24 sata; onda izlij sladku vodu pak nadolij vapnenom, da se dobro odkiseli i onda izlij vodu vapnenu i nalij obične sladke vode. Tako svaki dan u zimi miešaj vodu a ljeti četiri puta na dan, jerbo će inače smrditi. Kad ga budeš rabila, uzmi komad bakalara, protuci ga drvom na drvu, dobro operi i metni u lonac, nalij slanom vodom da se kuha, a kad bude kuhan, izlij vodu, u čem bude

bakalar kuhan i nalij hladnom; poslie toga izvadi bakalara, skini mu kožu i otriebi od koštrika. Metni u šerpu masti, razbieli i črljenca skoši i na njoj popprži, složi ribu na to i dobro smiešaj, namaži zdjelu maslacem, posipaj žemljičnih mrvica, na to red ribe, polij vrhnjem i maslacem posiplji mrvicami itd. radi, da odozgor bude vrhnje i mrvice pa metni pod i nad žeravicu ili u peć da se speče.

Tako isto dade se priugotoviti s hrenom, t. j. složi se red sitno skosana hrena i ribane žemlje itd.

399. Bakalar pržen.

Namočenoga i u komade porezanoga bakalara skuhaj, kožu i koštrike mu otrebi, zatim ga obriši, u razmućenom jajcu namoči u melji i ribanoj žemlji provaljaj te na maslu oprži. Poslie poredi u šerpi, polij vrhnjem, posipaj muškatnim cvietom pa ostavi da se polagano pirjani (tenfa).

400. Pečena jegulja.

Jegulji (angvili) odsjeci glavu, rep odbaci, svuci joj kožu, operi ju čisto i poreži u komade, osoli i tako ostavi; onda ju natakni na ražanj i peci često maslacem polievajuć, odozdo podmetni zdjelicu kamo će odkapavati maslac; kad je pečena, naciedi u zdjelicu s nakapom limunova soka, stučena karamfilja, muškatnoga cvieta i ostavi da se oprži, složi ribu u zdjelu i polij tom umakom.

401. Jegulja kuhana.

Jegulju priredi kao pod br. 400 i složi ju u šerpu pridav octa i vode. karamfilja, muškatnoga cvieta, lovorova lista i sitno skosane korice i polak limuna, osoli i pusti da se sve zajedno kuha. Kad je riba dobro skuhana, onda složi komad u zdjelu, i sve što se kuhalo, uresi lovorovim lišćem te pošalji na stol.

402. Jegulja na vinu.

Jegulju kao pod br. 400 priredi poreži u komade, osoli i složi u šerpi na blizu, da bude jedan uz drugi, a onda polij koju žlicu vina, posiplji zelenim skosanim celerom, pristavi na žeravicu i dobro priklopi. Kad bude jedna strana pečena, prevrni drugu, da bude posvuda mrka. Složi u zdjelu i jeguljinom mašću iz šerpe polij, limunskimi križkicami uresi i pošalji na stol.

Ako pečeš u peći, netrebaš u šerpu poklapati.

403. Suhe ribe.

Suhe ribe stavi u zdjelu, opari ih kropom, pokrij i ostavi tako jedan čas. Zatim napravi maslačku umaku, pridaj vrhnja i zelena peršina, ribu operi, metni i umaku sa nešto maslaca i muškatnoga cvieta, i kad prokipi, daj na stol.

404. Piškori (ikovi) prženi.

Piškore zakolji, žuč im izvadi, operi i prži ih kao ribe.

405. Piškori s kupusom.

Žive piškore stavi u lončić, malo octa i soli te ih drži pokrivene dok se zaduše; u šerpi napravi zapražak, nalij kuhanim sokom, stavi unj piškore da prokipe, metni u nju soli, mirodija, šafrana, muškatnoga cvieta i pošalji ih sa sokom na stol uz kiseli kupus.

406. Margarirana riba.

Ribu očisti, poreži u široke komade, u melji uvaljaj, iz melje u vodu, iz vode u žemljične mrve, zatim na razbieljenom maslu peci. Kad je pečena, onda složi u duboku zdjelu, nalij u šerpu nešto octa, ako li je jak, dodaj vode, ulja, češnjaka i črljenca na tanke križkice porezana, prpra na zrnju i pusti da se sve zajedno kuha 10 časova, onda nalij na ribu i drži na hladnom mjestu.

Drugo poglavje.

Druge postne životinje.

407. Žabe pržene.

Žabe jedan čas ostavi u vodi, operi ih, izžmiči, osoli i prži kao ribe ili piliće.

408. Žabe kano popečak.

Priredi žabe, zatim izvadi im koštice, tuci ih kao teleći popečak, osoli i časak ih ostavi, onda ih obriši, namoči maslu, posiplji ribanom žemljom, razbieli u šerpi masla, stavi unutar žabe, pa kad su na jednu stranu rumeno pečene, obrati na drugu stranu, zatim poredi na zdjelu, izžmiči limun i posipaj zelenim peršinom.

409. Kornjače (željve) u limunskom soku.

Kornjače očisti i oprane poreži na komade a u šerpu metni jaja i jetrica, nalij s malo one juhe, u kojoj su se kuhale, zaprži pridaj malo šafrana, mirodija i maslaca te limunskih korica i soka. Kad je to dobro prokipjelo, pošalji tom umakom na stol.

410. Kornjače pirjanjene.

Očišćenu kornjaču cielu bez drobnine maslacem, ribanim kruhom, skosanim peršinom i limunskimi kori-

cami pirjani, posiplji muškatnim cvietom te izžmiči limun; napose kornjačinu drobninu, šćukina jetra, krapov drob bez iskrica skoši, na krapovoj s maslacem, vrhnjem, ribanim kruhom i tučenimi karamfilji pirjani; opečene komade čvrsto na vrhnju namoči tim nadjevom namaži, po zdjeli poredi i stavi na to pirjanjenu kornjaču, podgrni malo žeravke i daj na stol.

411. Kornjača u krvnom soku.

Kad se iz kornjača izciedi krv, stavi ih u slanoj vodi k ognju, a krv im spravi u lončić; kornjače neka kipe, dok im se dade kora odlupiti, a to moraš više puta pokušati. Koru odlupi, kornjače izvadi, kožu im oguli, pak ih onda po volji izreži. Na maslacu napravi žut zapražak, stavi unj pol glave luka, naperene karamfilji, nalij juhom ili vodom, gdje si kuhala kornjače, pridaj nešto limunske korice i soka od polak limuna, onda u to stavi kornjače pa se neka časak još prokuhaju.

412. Raci prženi.

Rakova skuhaj, noge i repove im otrebi, koševe hrbatne izvadi, što je crno odhiti; koševe im, čim hoćeš, nadjeni, a napravi riedko tiesto iz melje, mlaka vina i jednoga jajca; u tom tiestu namoči noge i repove i prži ih (frigaj). Na nadjevene koševe napravi kakvu umaku a noge i repove nakiti peršinom.

413. Raci pirjanjeni.

Rake operi a razbieli maslaca, stavi nanj skosana zelena peršina i češnjaka i rake, osoli ih i pusti ih

časak pirjaniti, onda dodaj nekoliko žlica sladkoga vrhnja i biela vina, pa ostavi rake, da se dotle pirjane, dok postanu crveni.

414. Puži pirjanjeni.

Puževe skuhaj i iz lupina izvadi, zatim poreži črljenca, oprži na maslacu i puže pomeći unutar, pridaj kosana peršina, jedan lovorov list, soli i prpra pa se neke pirjani (tenfa); zatim nalij grahovom juhom i pusti malo pokuhati, napokon u umaku poreži dvie sardele i smiešaj ih s maslacem, izžmiči limun i miešej sve skupa.

U kućicah. Puži se kuhaju jedan sat u slanoj vodi, dok se vrući dadu lasno iglom izvaditi. Kad ih hoćeš dati s kućicom, prociedi ih kroz krpu na zdjelu pa uz njih na stol pošalji hrena u umačnici ili ukuhana maslaca sa limunskim sokom.

Hladni s octom i uljem. Poreži kuhane puževe poput rezanaca a poreži sitno i sardela, tvrdo kuhanih jaja i kozjaka, to poulji, poocti i oprpri.

415. Ostrige na limunskoj umaci.

Ostrige upirjani na maslacu, zatim ih metni u zdjelu, pridaj maslaca, izžmiči limun, popraši ribanom žemljom i limunskom koricom: pokrij, pusti pirjaniti, muškatnim cvietom i ribanom žemljom.

416. Popatka na rumenoj juhi.

Očisti popatke (popke, sarke, Rohrhuse), izvadi im drobninu, operi, osoli ih i peci. Salamuru napravi ovako: Uzmi pol octa pol vode, osoli, metni glavu črljenca,

bosioka, lovorova lišća, limunske korice i karamfilja, metni unutar popatke i pusti časak pirjaniti. Zatim napravi rumen zapražak sa črljencem, nalij salamurom, metni unutar popatke, da se dobro upirjane, a kad daješ na stol, prociedi sitom umake na popatku.

Tako isto se gotove i sardelami poizbodjene; samo se iznutra natura krupnim paprom (Neugewürz) i solju, a kad se peku, polievaj ih salamurom, maslacem i vrhnjem.

Sa žemljičnimi mrvicami pripravljaju se isto tako, samo kad ih pečeš, polievaj ih maslacem, limunskim sokom i posiplji mrvicami. Na zapražak od skosana črljenca i mrvica na maslacu metni jetaraca i želudaca sitno skosanih te muškatnoga cvieta, limunskih korica, lovorova lišća i juhe od korenja, prokuhaj dobro i prociedi na popatke.

Treće poglavje.

Riblji vienac (Garnitura.)

Kao oko govedine, tako se i oko riba pravi vienac s različitih jela; da spomenemo njeka u ovoj knjizi već opisana. Daju se jaja kuhana 1. tvrdo, 2. kano volovsko oko, 3. strena (vidi br. 130.), 4. pržena, 5. nadjevena, 6. makaruni sa sardelami, 7. valjušci od koruna, 8. riža na mlieku, 9. raci razno pripravljeni, 10. riblja jetrica, 11. žabje buti, 12. sled (renga) sa sardelami, 13. sardine, 14. ostrige, 15. hladetine, 16. limuni, 17. mali krastavci, 18. peršin. 19. pirjanjene gljive, 20. kobasice od špinata, 21. karfiola, 22. grašak, 23. bob na mahunah, 24. artičoke, 25. kobasice od salate.

417. Krušne korice (Croutons).

S biela kruha odreži koru, poreži ju u male kotačiće i ove peci na maslu. Pirjanjene riže smiešaj s jednim žumancetom; korice s meče strane namaži jajcem te s pirjanjene i sa žumancetom smiešane riže napravi na toj mečoj strani korice okrug a u sriedinu metni hladnu mješalinu (ragout) ili drobninu od živadi; pokrij rižom, namaži maslacem, posiplji parmezanskim sirom, nakapaj opet maslacem i prži žutkasto.

418. Polenta.

U požunac kropa nasiplji pol kila melje, osoli i kuhačom u sriedini probodi, da ostane rupa, kroz koju voda vri, pa se neka kuha do 10 časova, a onda cielo miešaj žlicom, da stvrdne; zatim trgaj žlicom od toga tiesta žgance na zdjelu, posiplji svaki red sirom, ili s mnogo opržena luka i razbieljena maslaca.

Tak se polenta pravi i od koruna uzev polak melje, polak koruna.

419 Lažne ostrige.

S jegulje u dimu sušene svuci kožicu, ili oljušti koju drugu ribu i poreži ju u komadiće. Zatim na maslacu razbieljenom zapraži melje, stavi na zapražak riblje meso, nadolij ga juhom i časak pirjani, da od umake ostane samo malo oko ribljih komada.

Dok se bude hladila, napravi maslac od sardela, te njim namaži ljušture od ostriga i u svaku metni po komad mesa, posiplji odozgor žemljičnimi mrvicami, nakaplji uljem i limunskim sokom te opet naliči maslacem od sardela. Sad tako prigotovljene ljušture metni u ploču, da se do 10 časova kahaju.

420. Povrće po vrtljarski (à la jardinière).

Vienac od povrća po vrtljarski pravi se od više vrsti zeleni, kad se svaka i likom i bojom priugotovi što naravnije, te oko riba stavi u hrpicah.

421. Artičoke (Fondi).

Obieljenu i oparenu doljnu čest metni u šerpu maslacem naličenu, posiplji solju, prprom i peršinom i mrvicami te s nešto malo češnjaka, pokrij to zaklopcem i pirjani jedno dva sata, kad već nebude soka nadolij malo juhe.

Mladim gardunom (artičokam) poreži okrajke, popari ih, razvini im listiće, osoli, zaprpri i polij maslacem ili dobrim uljem ujedno sa sokom od zgnječena češnjaka, pokrij i pirjani te napokon posipaj mrvicami.

Četvrto poglavje.

Tople umake (Sauce) za ribe.

422. Od ljuštura.

Male ljušture čisto operi i stavi u vino, pa kad se razpuknu, otrgni polovinu prazne ljušture. Sad napravi riedku umaku s peršinom i kozjakom, metni u to maslaca od sardela, limunskoga soka i korice, te ljušture s vinom da se zajedno kuha.

423. Od ostriga.

Na čisto oprane ostrige nalij vrućega vina, i čim se razpuknu, otvori ih; ujedno na razbieljenom maslacu napravi zapražak s melje, sitno skosana peršina i kozjaka pa nadolij malo juhom i onim vinom od ostriga; tomu još dodaj sitno izsječene limunske korice, pa se umaka neka prokuha i ostrige u njoj zakipe.

424. Holandezka.

Žlicu melje zamiešaj u hladnoj vodi s 5 žumanceta i metni u šerpu sa 7 dekagr. izrezana maslaca i nešto prpra, pa malo po malo primješavaj do jednu decilitru riblje juhe; miešaj uz dosta jak oganj, da sgustne, pridaj još nešto maslaca i napokon limunskoga soka i octa.

425. Francezka.

Četiri žlice kisela vrhnja, 2 žumanceta, 7 dekagr. maslaca od sardela, jednu kavnu žlicu melje, nešto skosana češnjaka te limunskoga soka, smiešaj na ognju s ribljom juhom (za mrsni dan govedjom) i drži, dok malo sgustne, a onda hitro polij po ribi (ili živadčetu).

426. Od prpra.

Polak kavne žlice prpra na zrnju, nekoliko listića kozjaka i lovorike kuhaj u nekoliko žlica octa, pa kad se ovaj pokuha, nalij ga umakom, pripravljenom s raznih mesnih odpadaka kuhanih na crnom vinu, a kad pripravljaš u umačnicu, prociedi.

Opazka. Tople se umake daju uz ribe još od maslaca (à la maitre d'hotel), od peršina, raka, bilja, gljiva i pečurica, gomoljika hrena, vrhnja, sardela s vrhnjem, limuna i žumanceta.

Peto poglavje.

Hladne umake za Ribe.

427. Zelena maslačka umaka (Beurre de Montpellier).

Skosana bilja popari i smiešaj sa žlicom kopra, 3 tvrda žumanceta, 5 sardela, dodaj malo po malo 14 dekagr. maslaca i 7 dekagr. ulja, smiešaj s nešto octa i umake te metni u led ili u hladnu vodu, dok ju budeš trebala za stol.

428. Od kaviara.

Tvrda žumanceta stuci, procie di i s kaviarom, sirom, i uljem smiešaj.

429. Od renge (sleda).

Ostavi izprano mlieko od renge (häringa) nekoliko dana u octu s lukom črljencem i prprom, smiešaj s uljem i 3 tvrda žumanceta, žlicu muštarde i skosana kopra.

430. Od borovice.

Sitno izsieci črljenca i kozjaka pa stuci s 2 tvrda žumanceta i 10 zrna borovice i nešto limunskoga sladora; te onda smiešaj s malo octa, ulja i limunskoga soka.

Opazka. Uz ribe se daje hladna umaka još od jaja, mayonnaisa, od bilja, muštarda, kopra i sardela.

Osmi odsjek.

Prvo poglavje.

Tjestenine.

(Mehlspeisen.)

Neosladorene i jednostavne.

431. Žganci.

U 1 litru kropa nasiplji 1 i pol litre hajdene melje, ostaviv pokriveno do 10 časova, a onda ju kuhačom obrni, što je gore da bude doli i od lončeva kraja odlupi a u sriedinu kuhačom probodi; onda vode nešto odlij, ostaviv samo koliko se uzmogne s meljom pokuhati, zatim kuhačom natrgaj žgance i polij ih ili razbieljenom maslom (u postu) ili mašću ili vrhnjem.

Tako se gotovo od melje hajdene, pšenične itd. a kako polenta vidi br. 407.

432. Rezanci s vrhnjem.

Pol kile melje stavi u pol litre vrhnja u lončiću, 7 žumanaca, tri žlice pjenica, napravi tiesto i miesi ga dok dobije mehuriće; zatim ga valjkom povaljaj, napravi

poput prsta debele rezance; šerpu namaži maslom, nalij mjericu vrhnja, metni unutar rezance i to stavi pod i nad žeravicu. Možeš ih žemljičnimi mrvicami posipati.

433. Rezanci s maslacem.

1 kilogram melje stavi na toplo mjesto, uzmi 6 dekagr. maslaca, jedno jaje i dva žumanceta, dvie žlice dobrih pjenica, mlačna mlieka te dobro smiešaj, osoli i tiesto omiesi pa čini kano u br. 431. Poslie rezance polij razbieljenim maslacem i stavi peći.

434. Rezanci sa sirom.

Za 10 ljudi razpjeni 28. dekagr. maslaca, smiešaj unj pet jaja i 4 žumanceta, pridaj vrhnja (ako hoćeš pjenica) i melje, soli i mlieka, omiesi tiesto i razvaljaj ga te napravi poput prsta debele rezance, metni ih u šerpu maslacem namazanu, posiplji ribanim sirom, ostavi na toplom mjestu, pa onda speci.

435. Krupični rezanci.

U šerpi zakipi mlieko, saspi unj krupice (grisa) i pusti polagano pirjaniti, poslie stavi na hlad 28 dekagr. masla, k tomu u zdjelu 6 jaja, prisiplji malo sirove a onda pirjanjene krupice, osoli, napravi tiesto a iz tiesta rezance; zatim stavi u šerpu mlieka i masla, u tom pirjani rezance.

436. Rezanci s makom.

Omiesi tiesto s jajci, izsieci ga kao obično u rezance, skuhaj u slanoj vodi, zatim u šerpi razbieli maslaca, stavi unutar rezance, posiplji ih makom i smiešaj.

437. Okrugli rezanci.

U melju stavi ribani na maslacu opržene žemlje poslie triju jaja sladkim vrhnjem omiesi tiesto, izsieci ga u rezance, skuhaj ih u slanoj vodi a poslie ih ribanom žemljom posiplji, maslacem polij i daj na stol.

438. Piškotni rezanci.

56 dekagr. maslaca razpjeni i smiešaj sa 8 jaja i 8 žumanaca, 12 žlica sladkoga vrhnja i 6 žlica pjenica, 1 kilogr. melje, osoli, omiesi u tiesto, razvaljaj poput prsta debelo, poreži u piškotice, maslacem namaži šerpu i polagano peci, poslie u zdjeli možeš vrhnjem u vrijućem maslacu prelijati.

439. Krupični valjušci.

P o s t n i. Za pet ljudi uzmi 14 dekagr. masla i smiešaj unj 4 jaja i malo melje, ostalo krupice (grisa), osoli, napravi tiesto a iz njega valjuške. Jedan sat prije no ćeš na stol dati, prokuhaj te valjuške u peršinovoj juhi, izvadi ih i maslacem prolij (pošrekaj) te ribanom žemljom posiplji.

M r s n i. Litru krupice i u kocke porezane žemlje, četvrt funta razcvrte slanine, skosana zelena peršina smiešaj, nalij vrijućom govedjom juhom i opet dobro smiešaj, pokrij, da se juha prokuha; zatim osoli, razbij 5 jaja unutar i smiešaj. Iz toga napravi valjuške, pusti ih pol sata kuhat u vrijućoj juhi i poslie ih u zdjeli poredi, okolo postavi slaninskoga mesa i posiplji vlašcem (Schnittlauch).

440. Žemljični valjušci.

4 jaja, 28 dekagr. masla, krupice i ribane žemlje smiešaj u tiesto, napravi valjuške i skuhaj ih u grahovoj juhi, izvadi ih i maslacem prelij (pošrekaj).

441. Slaninski valjušci.

Mrsni. Prekuhaj tuste slanine, polak izsieci u hockice, a polak skoši i žemlju poreži u kocke, u vrhnje namoči, pridaj peršina, soli, malo melje i da se bude skupa držalo, nekoliko jaja i sve smiešaj, pa iz toga napravi valjuške, koje pol sata pokrivene kuhaj u govedjoj juhi, zatim maslacem prelij.

Postni. Razpjeni 28 dekagr. maslaca, smiešaj 7 jaja i u kockice porezane žemlje u vrhnju namočene, peršina skoši, pridaj melje i osoli morune i krapovine posušene poput slanine, izsieci ju u kockice i smiešaj u jaja i maslac; iz toga napravi valjuške al ne odveć tvrde, skuhaj ih i poslie maslacem i črljencem lukom prelij.

442. Valjušci od šćukovine.

Očisti od koštrika prokuhanu šćuku, smiešaj s maslacem tri jaja, žemlje u vrhnju ili mlieku namočene, pridaj vrhnja, mirodija i soli, te iz toga napravi tiesto a iz njega valjuške i skuhaj ili peci ih.

443. Valjušci od badema.

Dobro stučenih bademа (mandala) u mlieku namočene žemlje, tri jajca, maslaca i vrhnja smešaj u tiesto, napravi valjuške i oprži ih.

444. Valjušci od raka.

Korice od žemlje oriblji, ostalo izreži u kocke, u vrhnju namoči, zatim skuhaj 20 raka, očisti im repove i izreži u kocke, od rakovih lupina načini račji maslac, razpjeni tri ciela jajca i poslie 4 žumanceta jedan za drugim, metni unutar žemlju i račje repove i noge, poprаši ih meljom, napravi iz toga valjuške, metni ih u vrijuće mlieko i komad račjega maslaca. To ostavi pod i nad žeravicu, pusti pirjaniti, da bude rumeno, a kad budeš gotovila, pridaj malo mlieka u zdjelu.

445. Iz teletine valjušci.

Pečena ili pržena prsa teleća sitno skoši i omiešaj volovskim mozgom i maslacem; dalje radi kao pod br. 444.

446. Iz živadi valjušci.

Bielo meso od živadi bez kožice skoši, malo kruha ili žemlje u mlieku močene i mirodija pridaj i primiešaj bielančadi, napravi malene valjuške i opriži ih.

447 Iz jetara.

Iz jetara izvadi žilice, skoši jetra, primješaj kosane slanine, jaja i kosanoga črljenca luka, iz toga tiesta napravi valjuške i priugotovi po volji.

448. Iz šparge.

Popari šparge, prokuhaj teleće grudi i poreži ju na kocke, s maslacem smiešaj jaja, u mlieku močenoga kruha ili žemlje, pridaj vrhnja i mirodija te iz toga tiesta napravi male valjuške.

449. Račji žličnjaci.

Rake skuhaj, očisti, nekoliko repova skoši a nekoliko poreži na kocke, korice od žemlje namoči u mlieku i poslie izžmiči; maslaca razpjeni i metni nanj skosanih raka pridav jedno žumance i žemlju, pa osoli i sve smiešaj, poslie to testo sveži u čisti rubac i stavi u vodu kuhat, a kad se skuha, metni u zdjelu i pravi žličnjake (Nockerl). Zatim uzmi rakova maslaca i vrhnja, jedno cielo jaje i jedno žumance, metni račjih repova u kocke porezanih, smiešaj, polij tim žličnjake i stavi pod i nad žeravicu.

450. Žličnjaci s vrhnjem

Na mjericu vrhnja uzmi 6 dekagr. razbieljenoga maslaca i 3 žumanceta te dobro smiešaj, k tomu saspi melje i napravi tiesto, a iz njega žličnjake; zatim metni u šerpu vrhnja za prst visoko, pa kad uzkipi, stavi unutar žličnjake te onda sve pod i nad žeravicu.

451. Žličnjaci s maslom.

Razpjeni 14 dekagr. masla, u to stavi pet jaja jedno po jedno i melje, koliko bude dosta; napravi od toga tiesta žličnjake, ali ne odviše čvrste, osoli, u vrijuće mlieko metni, da se skuhaju, zatim izvadi, šerpinju namaži, maslom, mliekom polij žličnjake stavi pod i nad žeravicu.

452. Žličnjaci s čokoladom.

U litru mlieka metni 6 deka maslaca da prokipi, a onda u to saspi decilitar melje, odmakni od ognja i dobro smiešaj pa opet pristavi k ognju miešajuć dotle,

dok se napravi tiesto; pridaj koju kaplju žganice ili ruma, da budu žličnjaci hrskaviji, kad se speku.

3 dekagr. sladora zarumeni na maslacu, pridaj naribane čokolade i žličnjake, te s vrhnjem smiešaj i peci.

453. Krpice s morunom.

Omiesi tiesto, poreži ga u četverouglaste komade, skuhaj, osoli i pusti da ohlade; u dimu sušene morune prokuhaj i sitno poreži; u šerpu stavi malo vrhnja i maslac pa onda jedan red krpica jedan morune itd., da odozgora bude maslac. To stavi pod i nad žeravicu.

454. Mutvara (Schmarn) s krupice.

U širokoj šerpinji zakipi mlieka, pridaj komadić maslaca i šafrana, da porumeni, a kad mleko kipi sasipavaj lagano unj mlieko, drugom rukom miešajuć, da se polagano pirjani, dok zarumeni.

Ili uzmi nešto mlieka, stavi unj litru krupice i ostavi ju dva sata, osoli, pokrij i podrpni žeravice, da se pirjani (tenfa); zatim stavi unutar tri jaja i tri žlice vrhnja zajedno smiešano te ostavi još časak na žeravici.

455. Mutvara iz žemalja.

Stare 4 žemlje obribav im koru, poreži u kocke i na to nalij 5 decilit. mlieka, stavi 4 jajca, pridaj soli, zajedno smiešaj i lievaj miešajuć na razbieljeno tiesto, da se upirjani. Kad priredjuješ u zdjelu osladori.

456. Carska mutvara.

Smiešaj litru vrhnja sa 5 žumanceta i 1 decilitar melje, osoli to a 5 bielanceta razpjeni u snieg i stavi

smiešano pirjaniti. Njeke sladore kad priredjuju u zdjeli, a njeke stavljaju sladora i grozdića u tiesto kad miešaju.

457. Jabučna mutvara.

Obieli nekoliko rezkih jabuka, tanko ih izreži, stavi na razbieljeno maslo, a kad malo omečaju, lievaj na njih mješajuć mutvarno tiesto s jabukami.

Ili se jabuke u kocke porezane smiešaju u žemljično mutvarno tiesto, pa se upirjane.

458. Mutvara s trešanja.

4 jaja razpjeni s dvie žlice sladora, 1 decil. vrhnja, 1 kiseloga vrhnja i 1 decilitar melje, smiešaj s tim snieg od 4 bielanceta i čistih trešanja, sve to metni u šerpu maslacem namazanu pod i nad žeravicu. Kad je gotovo, poreži poput mutvare i posiplji sladorom.

459. Mutvara iz rižkaše.

U 5 decilit. mlieka skuhaj od 28 dekagr. riže ne odveć mekano; za toga razpjeni masla, zamiešaj 8 jaja s rižkašom zajedno ali ne prejako da se rižkaša nesatre; namaži šerpinju maslacem, stavi nanj rižkašu, podrgni žeravicu, mutvaru više puta promiešaj, da se udrobtini, a kad hoćeš na stol dati, posiplji sladorom i sladkom koricom.

460. Mutvara iz badema.

Na 1 decilitar vrhnja, 7 deka izpečenih badema, 3 žlice sladora i nešto soli smiešaj 3 žumanceta i primetni ribanih žemalja, časak ostavi pa onda pridaj grozdića i snieg od 3 bielanceta i sve zajedno izlij u

šerpinju maslacem naličenu. Kad mutvaru priredjuješ, osladori ju vaniljskim i limunskim sladorom.

461. Račja mutvara.

U lončiću smiešaj melje s mliekom, osoli, uzmi 14 dekagr. račjega maslaca, 10 cielih jaja, te repove od 30 rakova i sve zamiešaj. U šerpi razbieli 14 dekagrama račjega maslaca, saspi nanj tiesto i stavi pod i nad žeravicu, ali pazi da neprigori. Kad zarumeni smiešaj i ostavi da se upirjani. Nesmije da bude odviše suha.

462. Trganci (Wasserspatzen).

U 4 decilit. melje malo po malo smiešaj litru slanoga kropa, da tiesto bude dosta mekano; onda š njega žlicom ili nožem u slanu vodu odtrgavaj prilično malene trgance i nadolij ih vodom hladnom pa kad se skuhaju, prociedi ih. Priredjujuć ih u zdjeli, možeš ih prelijati maslom, posipati mrvicami žemljičními ili opržénom krupicom.

463. Nadjeveni četvornjaci (Tatschkerl).

Napravi s dva jajeta mlinac kano za rezance, razvaljaj ga ali ne odviše tanko, jer bi se prodro, onda pekmez, kakov hoćeš, razredi u veličini jednoga oraha po mlincu tako, da uzmogneš mlinac svinuti i po medjutimnom prostoru nožem ili kotačićem rezati. Pomeći ih u krop polagano da se ne razidu, pa neka prokipe; onda razbieli maslaca, izvadi ih iz kropa i metni u maslac, da se malo opeku, a onda ih stavi na zdjelu i posiplji sladorom.

464. Savitnjaci s vrhnja (štrukli).

Uzmi 28 dekagr. melje, 7 deka maslaca, 2 jajca, omiesi vodom tiesto i ostavi časak; 7 deka masla razpjeni, smiešaj 3 žumanceta, jedno jajce i litru vrhnja; mlinac raztegni, okrajke mu odtrgni, nadjev nanj nalič i posiplji sa 4 lota sitnoga grozdića pa metni u šepinju maslacem namazanu; namaži i odozgor maslacem te stavi pod i nad žeravicu.

465. Savitnjaci s badema.

S 29 dekagr. melje, 7 deka maslaca, 2 jajca omiesi vodom tiesto i ostavi časak; zatim smiešaj 7 deka badema (mandala), 7 deka sladora, 2 ciela jajca i 3 žumanceta a bielancad razpjeni i pridav limunskih korica miešaj polak sata. Zatim mlinac razvuci na tanko, okrajke mu odtrgni, nadjev nanj naliči, zavini, namaži šerpu maslacem i postavi u nju; savitnjake i odozgora namaži maslacem zalij vrućim mliekom i stavi pod i nad žeravicu.

466. Savitnjaci s krupice.

Ti se savitnjaci prave kano i ona s vrhnja. Krupicu na mlieku skuhaj, da sgustne, a kad ohladi, smiešaj ju s maslom i jajci, malo pridaj sitnih limunskih korica; mlinac raztegni, nadjevom naliči, zavini i peci.

467. Savitnjaci od žemlje.

Omesi mlinac kao i za druge savitnjake; dvie žemlje namoči u mlieku, 7 deka masla razpjeni, žemlju izžmiči, s 4 jajca jedno za drugim smiešaj, posiplji

s malo muškatnoga cvieta; mlinac raztegni, nadjevom namaži, zavij, poreži i u slanoj vodi skuhaj, kad u zdjeli razrediš, posiplji ih ribanom žemljom i prelij maslacem. (pošrekaj).

468. Savitnjaci od špinata.

Skuhana špinata izžmiči i skoši. U šerpinji razbieli maslaca, stavi nanj ribane žemlje, napravi rumen zaprašak, saspi nanj skosana špinata, pridaj nekoliko jaja i soli, muškatnoga cvieta, metni na hladno mjesto, te poslie na razvučeno tiesto taj nadjev naliči, prisiplji grozdića, zavij i speci ili kako voliš, u slanoj vodi skuhaj te poslie maslacem prelij.

469. Savitnjaci iz sira.

Napravi kao obično mlinac; za nadjev uzmi maslaca i jaja, u mlieku močene žemlje, ribana sira i vrhnja, osoli i smiešaj; poslie razčuveni mlinac tim namaži, zavij, peci ili kuhaj.

470. Tirolski savitnjaci.

Sa 56 dekagr. melje dobro smiešaj 28 dekagr. masla, soli, 5 žumanaca, 2 ciela jajca, 3 ili 5 žlica pjenica i 6 žlica mlieka, omiesi tiesto i provaljaj ga, te časak ostavi. Za nadjev uzmi četvrt stučena sladora 5 jaja i 4 žumanceta jedno po jedno pa dobro smiešaj. Na tanki mlinac naliči taj nadjev, zavij ga, postavi u šerpu; u maslo razbieljeno stavi jedno žumance, namaži savitnjake, stavi u peć i pećene posiplji sladorom.

471. Palačinke (Omeletten).

Smiešaj decilitru mlieka s 4 jajca, decilitre melje te osoli i osladori pa onda pomiešaj od bielancadi sniega, to riedko tiesto ulievaj u ponjvu nad tihim ognjem, gdje, kad zarumeni dolnja strana, preobrni ga; pridaj nešto masla, kadgod drugi mlinac tako praviš; sve onda pomeći u zdjelu na toplu.

S a s l a d o r o m i s l a d k i m i k o r i c a m i. Najprostijim načinom pripravljaju se: Kad mlinac posiplješ sladorom i stučenimi sladkimi koricami, lagano ga zavini po zdjeli poredi i na izvanjskoj česti isto tako posipaj.

P e k m e z o m. Svaki mlinac, čim ga iz ponjve izvadiš, naliči, kakvim hoćeš pekmezom, zavini ga, izvanjsku čest posiplji stučenim sladorom i metni ga u zdjelu.

S j a b u k a m i i š l j i v a m i. Na sladoru pirjanjene i prociedjene jabuke smiešaj s grozdićem i rumom, pa zatim nadjevom napuni svaki mali mlinac i zavini ga. Možeš u mlinac staviti i suhe šljive, primješaj im sitno skosanih badema.

S v o ć a. Dok se mlincu jedna strana speče, metni mu na drugu poput tanka lišća izrezana razna voća ili grozdića, onda mlinac preobrati i malo speci tu tako naličenu stranu, stavi na tanjur i zavij ga tako, da voće bude unutri, a vanjsku mu stranu posiplji sladorom.

Sa s o k o m. Napravi mlinac primješav dobrano u tiesto sladora. Ujedno razvrući soka s 2 narandje sa sladorom i ribanom narandjinom koricom, pa to porazdieli na mlince, koje po zdjeli metni jedan na drugi a gornji jako posiplji sladorom te zdjelu onda metni

na 10 časova pod i nad žeravicu. — Isto tako se mlinac namoči likerom ili vinom kuhanim sa limunskim sokom; mlince probodi vilicom i polij ih tako kuhanim vinom.

S v r h n j e m. Napravi odebele mlince, naliči ih hladnim pekmezom n. p. od natipjeraka (kajsija, polij ih vrhnjem, pomeći jedan na drugi u zdjeli, ponešto i odozgor polij i peci.

472. Hrvatska gibanica.

Tiesto omiesi kano za savitnjake (štrukle), ostavi malo sati, zatim tanko razvuci, pod raztegnuto metni mjedenicu maslom namazanu i mlinac obreži, da bude nešto širi od medenice, pa ga onda posiplji ribanim sirom i žemljom, tučenim sladorom te sitnim i debelim grozdićem; na to nalij i žlicom namaži kiselo vrhnje smiešano s jajci i razbieljenim maslacem i pohitaj po tom nekoliko komadića masla. Tako nadalja pod izvučeno tiesto podmetni mjedenicu, da dodje mlinac na mlinac, svaki onako posipan i naličen, ako hoćeš da gibanica bude sastojala iz sedam mlinaca, napokon mlincem pokrij, pobacaj nekoliko komadića maslaca da bude mastnija, polagano ju peci, a pečenu posiplji sladorom.

473. Bazlamača.

Za bazlamaću razpjeni masla, dobro razmuti 5 žumanceta, izlij u to litru mlieka, osladori i osoli a kad je dosta gusto, smiešaj u to snieg bielancadi, te onda sve u mjedenicu maslom namazanu.

474. Tarana.

Od dva ciela jajeta zamiesi tvrdo tiesto, utri š njega na trenici taranu, skuhaj u dvie litre mlieka, pa kad

se je skuhala gledaj da bude gusta, onda ju od ognja odmakni, da se izhladi. U zdjeli razpjeni 7 deka maslaca, na to namiešaj 7 deka badema sitno tučena i 7 žumanaca, 10 deka o limun otrta, sitno stučena sladora, i kad si miešala polak sata, metni u skuhanu taranu. Napokon od 4 bielanceta napravi snieg, saspi u taranu i polagano zajedno miešaj; zatim mjertuk (model) namaži maslacem, posiplji žemljičnimi mrvicami, saspi polak tarane u mjertuk, metni na to pekmeza, a nanj onu drugu polovinu tarane i stavi u peć ili pod i nad žeravicu.

Za upr ženu taranu zamiesi i priugotovi tiesto, onda u šerpu razbieli 7 deka maslaca i stavi nanj taranu, da se malo popprži ali ne da požuti, onda ulij na to 5 decilitre mlieka kuhana, osoli i pusti, da se na slaboj žeravici upprži; kad je liepo žuta, osladori ju i pošalji na stol.

475. Riža na mlieku.

Očisti 28 dekagr. riže, metni u šerpu i nalij na nju dvie litre mlieka, da se kuha, malo maslaca, sladora i netučene sladke korice (cimet); s tim neka se nemiešano kuha, a kad se mlieko pokuha, izvadi cimet, a ono saspi u zdjelu i posiplji sitnim sladorom i cimetom. Ugrij ploču i stavi ju više zdjele, da slador porumeni.

Tako mozeš priugotoviti i krupicu (Gries).

476. Gomboci (Dalken).

Razbij tiesto kao za mutvaru carsku (vidi br. 454.) i pridaj mu od bielancadi snieg. Za toga namaži maslom mjertuke za gomboce i razbieli ih, a onda u svaki metni po nekoliko žlica onoga tiesta; kad se ovo speče

s jedne strane obrati ga na drugu, a onda pečene metni u zdjeli na toplo mjesto, dok budeš sa svimi gotova. Kad po drugi put hoćeš, da u mjertuke stavljaš tiesto, opet ih najprije namaži maslom i razbieli. Sve ih gotove složi u zdjeli i posiplji sladorom a u umačnici pošalji zajedno proriedjena pekmeza od grozdića ili ukuhana voća.

Ili ih dva a dva nadjeni pekmezom, ili pako koju žlicu ruma ulij u sgustnuto kuhanu vodu od sladora, te ovu žlicu po žlicu lievaj po gotovih gombocih.

S maslaca. Razpjeni 10 dekagr. maslaca, pomalo umiešavaj po jedno žumance, jednu žlicu melje i malo vrhnja, svega do 6 žumanaca, 6 žlica melje i jednu litru vrhnja, a onda još primješaj žlicu sladora, nešto soli i sniega od 6 bielanaca, te onda peci, kao što je gori rečeno i pošalji na stol s pekmezom.

S kisela vrhnja. Smiešaj 2 dekagr. maslaca, 4 žlice kisela vrhnja, 4 žumanceta i 3 žlice melje, pridaj soli i sniega od 4 bielanca, te peci kao gori i pošalji ih posipane naribanim sirom ili pak uz proriedjeni pekmez u umačnici ili s ukuhanim voćem na stol.

S gruševine. Razbij 3 dekagr. maslaca s 2 jajca ciela i 3 žumanceta, dodaj sitno udrobljena sladka sira (urde, gruševine), litru vrhnja, nešto soli, sladora, žemljičnih mrva i melje, a tiesto neka bude mekano, pa onda speci i posiplji sladorom.

S krupica. Decilitru krupice skuhaj u 1 litru mlieka, izhladjenu smiešaj s 3 žumanceta, pridaj olimunjena sladora i snieg od 3 bielanceta pa radi kao gori.

S jabuka. Nekoliko jabuka obieli i na maslacu i sladoru pirjani; onda razmuti decilitra vrhnja s 2 jajca i nešto melje, smiešaj s tim izhladjene jabuke i mrvice.

da bude kano tiesto od mutvare, a poslie pečene gomboce posiplji sladorom i cimetom.

477. Uštipci iz kave (Krapfen).

5 decilitara vrhnja skuhaj, 10 dekagr. kave popirži i onako vruću metni u jušnu zdjelu te ju polij kuhanim vrhnjem i pokrij zaklopcem, da stoji četvrt sata, onda ju ociedi sitašcem, da se izhladi; poslie umiešaj 6 žlica melje i 7 žumanaca metni na žeravicu i miešaj, da se gusto skuha; pridaj sladora, da bude sladko, a onda odmakni od ognja, da se ohladi. Sad namaži ploču maslacem, saspi na nju, što si ukuhala, razgrni nožem po prst debelo i ostavi da se ohladi, a onda ploču metni koj časak na žeravicu, da se maslac razbieli; mlinčanicu (dasku) medjutim popraši meljom, saspi na nju ono s ploče, te kupicom ili probodačem izreži uštipaka, koje uvaljaj u razbijena jajca, pa onda u žemljične mrvice i peci na razbieljenom maslu; kad su pečeni, posiplji ih sladorom.

478. Uštipci iz vrtnoga grozdića.

Uzmi melje, osoli ju, u šerpi razbieli maslaca i nalij malo vode; zatim zamiesi tiesto, tanko ga razvaljaj i kotačićem poreži, a onda grozdićem na sladoru kuhanim nadjeni, zavini, oprži i poslađori.

479. Uštipci sprskani.

Smiešaj litru vrućega mlieka i litru melje, pa to zajedno s malo maslaca ukuhaj neprestano miešajuć, dok se ne sgustne, onda stavi da se ohladi, a zatim umiešaj 10 žumanaca jedno za drugim, malo soli, žlicu

sitna sladora, napokon snieg od 6 bielanaca; to onda uspi u štrcaljku, pokle ti je šerpa s maslom već vruća; tiskaj štrcaljku i prskaj u maslo neka se speče svjetlo žuto.

480. Maslački uštipci (Butter-Krapfen).

Pol funta melje na mlinčanici osoli i zamiesi s 2 žumanceta, 3 žlice vrhnja i malo hladne vode tako, da bude to tiesto kano i maslac tvrdo; s maslaca dakako prije izciedi vodu pa se po tom ravnaj. Poslie tiesto jednom rukom tari, dok nebude odpadalo od ruke, onda smiesi okruglo kao u hljebac, pokrij ga, da ostane jedan časak. Zatim 26 deka maslaca dobro od vode ociedjena razmuti, tiesto pak razvuci i razmućen maslac na kraju tiesta metni te zamotaj t. j. počni od kraja razmatati, pa ga sasma zavij. Sad ga tanko razvaljaj pa ga opet savij i ostavi časak na hladnom mjestu. Ljeti savij tiesto u krpu i metni zdjelu na led, u zdjelu tiesto, a odozgor drugu zdjelu s ledom da se tako njeko vrieme hladni, a treba ih dakako u hladnom mjestu n. p. u podrumu raditi. Poslie opet razvij, da ostane deblji od prvi put, onda jedan i drugi kraj previni na sriedinu ih pa opet razvij kao i drugi put i tako nekoliko puta; posliednji put razvini pol prsta debljine i pravi uštipke.

481. Gromača, s kifla (Scheiterhaufen).

Mekanih kifla poreži u duge križke i umoči ih u vrhnju; pomaži medjutim porcelansku zdjelu, maslacem posiplji sitno skosanim bademom, krupnim i sitnim grozdićem i sladorom tučenim s vanilijom: onda po-

slaži u red one namočene komade kifla, pa opet onako posiplji i tako red za redom, dok bude puno, napokon uzmi decilitru vrhnja s 3 žumanceta sitna sladora i vanilije, sve zajedno dobro smiešaj i na kifle odozgora saspi pa onda metni pod i nad žeravicu, da se liepo speče.

482. Fanjci.

U dvie žlice osoljene melje smiešaj 6 žumanceta, čašu vina, malo maslaca i žlicu vrhnja, zamiesi primekano tiesto, svaljaj podugoljasto, poreži na 15 komada i svaljaj svaki u mlince, te ovaj kotačićem po prst širine ali tako da se na kraju bude držalo. To popprži i onda osladori.

483. Hrskavci.

Koliko melje toliko uzmi i sladora, nu limun oriblji slador te onda ovaj smiešaj u melju, metni sitno tučene sladke korice, posve malo maslaca, sok od jednoga limuna i snieg od bielancadi, omiesi čvrsto tiesto, razvaljaj ga, poreži u poduguljaste krpice, po prži i posladori.

484. Pogačica.

Uzmi melje i prema tomu kisela vrhnja, maslaca, 5 do 6 žumenceta, sladora, soli te rahlo omiesi i razvaljaj mlinčenjakom poput prsta tanko, onda nožem izprekrižaj, negdje i probodi te stavi u mjedenicu.

Opazka. I za grintavu margetu miesi se takvo tiesto. A nadjev napravi od sira s 3 jajca, malo

kisela vrhnja i masla, tim naliči mlinac, zavini ponješto od svakoga kraja unutar i stavi u peć.

485. Priesnac.

Uzmi jaja, skorupa mlieka, sira i pšeničnoga brašna; ovo sve ogusto zamiesi, pak ili na juvku namaži i savij, ili bez iste i miedenici (tepsiji) izpeci.

486. Šen.

Ovaj se pravi od kukuruza, koji mora biti najprije okrupno sameljen (kao od kaše), zatim se svari u loncu i začini kiselim skorupom

487. Popara.

Uzmi kiselog kruha izreži u zdjelu na komadiće i poparivši to vrelom vodom, pokrij drugom zdjelom ili tanjurem, da sapa neizhlapi. Razkvašen ovako hljeb začini vrelom masti i jedi. Pravi se i ovako: uzmi skorupa i ureži u isti kruha ili pogače i frigaj ga u istom dok nije gotov.

488. Kljukovnica.

Pravi ovako: zamiesi pogaču (bezkvasni hljeb) vrućom (toplom) vodom i metni ju u tihu vodu, da se nepripeče (ako se to sluči, onda ju motaj u mokru krpu da se odmekne); kad je već pečena, onda onako vruću izdrobi u jelo, zatim pospi drobljevinu stučenim bielim lukom (češnjakom) a najposlije začini istu u ranjdli kozici i skorupom uzmiešaj tako, da drobljevina u skorupu ugrezne, i eto ti kljukovice.

486. Cicvara.

Ova se pravi na sljedeći način: Uzmi skorupa (vrhnja), n. p. jednu tavicu (tiganj) do pod vrh, uzkuhaj ga na vatri i kad je već uzvaren, onda uzmi šaku pšeničnoga brašna (premda u pomenjkanju istog i kukuruzno valja) i miešajući skorup siplji u isti to brašno, dok malo neskusne. Ovu masu miešaj zatim neprestano dok malo nepušti, a kad bude to, onda je cicvara gotova. Tko nema skorupa a taj može uzeti masti ili masla i pomieša isto s vodom a postupa kao gore s vrhnjem.

Drugo poglavje.

Skvasne tjestenine (Germ-Mehlspeisen).

490. Skvasno tiesto.

Stavi na mlinčanicu 56 dekagr. melje, 28 deka maslaca u listiće porezana razvaljaj tanko, osoli, pridaj žlicu tučena sladora, 8 žumanca, 3 žlice vrhnja i dobra kvasca pivarskoga (pjenica), žlicu hladna vrhnja. Iz toga izvadi tiesto i pravi kifle ili što hoćeš.

491. Uštipci hrvatski. Nadiganci. (Krapfeln).

Stavi na ploču 56 dekagr. melje a u lončiću smiešaj 3 jaja ciela, 3 žumanceta, nješto vrhnja, 2 žlice pjenica, i napravi tiesto ne odviše čvrsto. Uzmi 28 dekagr. oprana maslaca, razvaljaj tiesto, različi maslo na polovici, tri četiri puta zavrni zatim razvaljaj po prst debelo i kupicom iz toga tiesta izreži uštipak, stavi nanj nadjeva iz sitna grozdića, skosanih badema, sladora i skuhane sladke korice (cimeta), pokrij ga drugim uštipkom, ostavi da se dignu, a onda ih na ploči speci.

492. Uštipci mesopustni (fašinski).

Uzmi melje uz toplu peć pritopljene, 14 dekagr. razbieli maslaca, 6 žumanaca, jedno jaje, 3 žlice pjenica ili pivarskoga kvasca razmućena s malo mlieka te nješto mlieka smiešaj i osoli, zamiesi i po prst de

belo razvaljaj tiesto; iz njega kupicom izreži uštipke, poredi na stolnjaku, ostavi ih da se dignu, na maslu ih prži i tople te posladorene pošalji na stol. — S nadjevom, kakvim hoćeš, postupaj kao pod brojem 447.

Uštipci iz pjenica. 56 dekagr. pritopljene melje s decilitrom mlieka, 5 deka maslaca, 3 žlice pjenica, 5 žumanceta, 1 jajcem i 3 dekagr. masla smiešaj i omiesi tako dugo kuhačom u zdjeli, dok se tiesto od kuhače bude lupilo; onda ga razvaljaj i pravi uštipke.

493. Uštipci iz vrhnja.

Stavi u šerpu decilitar vrhnja, malo maslaca i malo na žeravici oboje zajedno razmlači; na to metni 10 žumanceta, tri žlice pivarskoga kvasca, 1 žlicu sitna sladora i sve dobro smiešaj; zatim u duboku zdjelu uspi litru melje, posoli i prociedi ono u ovu melju. Nemoj tiesta odviše miešati, a kad ga razvaljaš, pravi uštipke i ako ih hoćeš imati s nadjevom, postupaj kao obično.

494. Hladno skvasno tiesto.

Uzmi za kavenu šalicu žumanaca, toliko razbie ljena maslaca i toliko razmlačena vrhnja, pol kavene šalice dobra pivarskoga kvasca (pjenica), malo soli i melje, koja je morala prije na toplom mjestu stajati. Melje uzmi prema množini gore spomenutih tvari, napravi tiesto i dotle ga kuhačom lupaj, dok nebude od nje odpadalo. Sad stolnjak namaži maslacem, metni nanj tiesta i sveži stolnjak tako, da u njem tiesto bude prostrano, pa ga onda stavi u hladnu vodu, dok se tiesto neodigne, da počme na vodi plivati, zatim ga izvadi i

stavi na poprašenu meljom mlinčanicu, razvaljaj pa pol prsta debljine, pravi iz njega kifle, koje nadjeni pekmezom, uštipke sa sladkom koricom ili drugo što hoćeš. Pomaži bjelancetom, posiplji sitnim sladorom i skosanim bademom te peci u mlakoj peći.

595. Prhki kifli.

Na mlinčanicu stavi 28 deka melje s 4 žumanceta, tri žlice pjenica, masla i vrhnja; zatim miesi tiesto i provaljaj ga po prst debelo, metni nanj pol funta maslaca, zavini i valjaj kao maslačko tiesto četiri puta zajedno mečuć, napokon provaljaj tanko i kotačićem poreži trouglaste mlinčiće, u sriedinu stavi malo nadjeva od vrtnoga grozdića ili višanja, zavini, pomeći na artiju da se dignu, namaži ih raztučenim jajcem, posiplji sladorom i speci,

496. Kifli s vaniljom.

Razpjeni u zdjeli pol funta maslaca, smiešaj unj 8 žumanceta jedno za drugim, pa 7 deka sladora s malo vanilije sitno stučene, 4 žlice pjenica, decilitar mlačna vrhnja, nešto soli i melje, koliko treba, da nebude odveć čvrsto tiesto, a onda ga ostavi, da raste. Zatim mlinčanicu dasku popraši meljom, tiesto razvaljaj, poreži u trouglastu parčad, namaži dobrim pekmezom, zavij i napravi kifle, pomaži ih bjelancetom, posiplji sladorom i speci.

497. Česki gomboci (Dalkerl).

Razpjeni 7 deka maslaca, smiešaj š njim 4 žumanceta i litru vrhnja, 2 deka mlada kvasca, 3 deka sla-

dora i malo soli, napokon toliko melje, da se napravi ne odveć čvrsto tiesto, i pridaj još snieg od bielanceta. Tiesto stavi na toplo mjesto, da se digne još za onoliko, koliko je bilo, onda ih u odredjenih mjertucih peci, s malo umake polij a onda posiplji sladorom i vruće pošalji na stol.

Isto tako gotove se i češki gomboci s korunom kuhanim, obieljenim, na ribežu izribanim. Razpjeni maslaca, razbij unj jedno cielo jaje i jedno žumance, smiešaj te zatim stavi u to onaj korun i nešto soli, pa onda dobro smiešaj. Kad bi tiesto bilo odviše čvrsto, pridaj još jedno jajce. Ovako priredjeni gomboci meću se i u vienac oko govedine.

498. Carska naduvka (Kugelhupf).

Razmlači decilitar vrhnja, ulij ga u lonac, koj sadržaje požunče, stavi u to žlicu stučena sladora, 3 žlice pjenića (ili kvasca), dobro smiešaj i metni na toplo mjesto, dok se digne. Medjutim u dubokoj zdjeli razpjeni 10 dekagr. maslaca i unj umiešaj jedno za drugim 6 žumanceta. Kad se kvasac digne, prociedi ga kroz sito na maslac i žumanceta, osoli i maslacem dobro smiešaj. Zatim umiešaj toliko melje, da bude lako tiesto ali opet da nebude preriedko, pa ga kuhačom lupaj dok bude od nje odpadalo, onda ga metni na toplo mjesto, da se digne. Medjutim stuci 8 dekagr. badema s ljuskom, 8 dekagr. sladora, pridaj sasvim malo tučene sladke korice (cimeta), šest lotova krupna izrezana groždja, pa kad se je tiesto diglo, namaži mjertuk (model) maslacem, pospi žemljičnimi mrvicami, metni unj polak tiesta, uzmi žlicu, utakni ju u melju pa onda odmah utisni u

tiesto, izvadi ju a na to mjesto metni nadjeva onoga badema, sladora i groždja; tako žlicom proizbodi i nadjeni na više mjesta, onda onu drugu polovinu tiesta stavi na ovu metni s mjertukom na toplo mjesto, pa kad se dobro digne, u peć.

499. Naduvka bez mlieka.

Razpjeni 28 deka masla, zamiešaj 8 jaja a kadgod primiešaj jedno jaje pridaj i žlicu melje, napokon 3 žlice pjenica, jednu stučena sladora i nešto skosane limunske korice. Mjertuk namaži maslom, posiplji žemljičnimi mrvicami, napuni ga tiestom do polovice, ostavi na toplom da se digne, a onda peci.

500. Naduvka s pjenicami.

Razpjeni 14 deka maslaca, stavi unj 10 žumanceta, nješto mlačna vrhnja, 3 žlice pjenica (kvasca), komad sladora o limun otrta i stučena, 21 dekagr. melje, osoli i sve dobro smiešaj i miesi, dok nebude od kuhače odpadalo, metni tiesto u mjertuk do polovice, ostavi na toplom da se digne, speci i posladori.

501. Naduvka za kavu.

Razpjeni 14 dekagr. maslaca, smiešaj unj malo po malo 6 žumanceta, 7 deka prosijana sladora, 5 deka u malo vrhnja razišla se kvasca (pjenica), nešto više od litre vrhnja, ali žlicu po žlicu, napokon litru melje i nešto soli, te miešaj, dok tiesto bude od kuhače odpalo. Sad od 5 bielanceta napravi snieg i smiešaj s tiestom. Mjertuk namaži maslacem i posiplji žemljičnimi mrvi-

cami, napuni ga do polak tiestom, na toplom da se digne pa onda peci u peći ne odveć vrućoj.

Jeli naduvka dosta pečena, doznati ćeš, ako ju u sriedini dugom iglom do dna probodeć: ostane li igla posve čista, naduvka je pečena, Uz kavu i čaj daje se hladna.

Opazka. Ima ljudi, koji naduvku ljube s krupnim grozdjem, možeš im ga dakle u tiesto umiešati, a njeki ljube duhu vanilije, možeš im je o slador otrti, pa ovim tučenim kao druge tjestenine tako naročito i naduvke posipavati.

502. Mliečni kruh.

U 2 požunca melje metni 7 deka kvasca, soli, 10 deka sladora, tučena cimeta i toliko mlieka, koliko prema melji treba, da tiesto miešano kao i drugi kruh otvrdne. Kadikad napusti unj ponješto raztopljena masla, svega za polak kavne šalice, ili u svem do 14 deka maslaca. Kad je omiešano, napravi na mlinčanici hljebove, kolike hoćeš i stavi ih na situ pomeljenim ubruscem pokrivene gdje na toplo mjesto, da se dignu. Kad ih mećeš u peć, namaži ih hladnim mliekom i peci od prilike jedan sat, a kad ih izvadiš iz peći, naliči ih opet vrućim mliekom, da dobe sjaj.

503. Žutkaste šurlice (Dukaten-Nudel).

Omiesi sriednje tiesto iz 28 deka melje, 2 deka kvasca, 3 žumanceta, 3 deka račjega maslaca, malo mlieka, sladora i nešto soli; kad si omiesila, izreži iz njega poput oraha velike šurlice (makarone) i ostavi ih da se dignu. Na malo (za pol prsta visoko) mlieka ili

vrhnja metni 3 deka račjega maslaca i šurlice ne odveć jednu drugoj blizu pusti da prokipe. Namaži ih račjim maslacem i posiplji sladorom a onda im ploču sa žeravicom stavi odozgor. Kad se vrhnje pokuha i one dobiju liepu krasu, priredi ih u zdjeli.

504. Osinje gniezdo.

14 dekagr. masla razpjeni i miešaj 3 jajca žumanceta, tri žlice pjenica i tri mlieka, osoli i sa 42 deka melje omiesi tiesto stavi ga na mlinčanicu meljom poprašenu, razvaljaj na tanko, namaži maslom pa onda poreži kotačićem u krpice po dva prsta široko, posiplji ih krupnim i drobnim grozdićem, zavij, metni u šerpu maslom namazanu, ostavi časak da se dignu, a onda stavi pod i nad žeravicu, s tiha peci i posladori.

Opazka. Tako ga možeš napraviti i s b a d e m i, umiešav ovih skosanih u nadjev medju grozdiće i cimet.

505. Vrhnjene ružice.

U 28 deka melje na mlinčanici ulij litru vrhnja, nožem miešaj, poslie razvuci tanak mlinac, zavini ga i opet razvaljaj, a onda pomeći po jednoj polovici nadjev, kakov hoćeš, a drugom polovicom pokrij, te kupicom kao uštipke (krafle) reži; zatim svaki taj kolačić u sriedini prodri naprstnjakom te peci ili oprži i posladori. Možeš ih praviti i kvascem.

506. Nadižci (Wuchteln).

Omiesi tiesto kao za uštipke i osinje gniezdo i ostavi na toplu da se digne, onda ga tanko razvaljaj, poreži u četverouglaste krpice i naliči pekmezom ili

nadjevom od maka, oraha, šljiva, grozdića ili kakvim hoćeš, pak onda zavini. Stavi nadižke u mjedenicu namazanu maslacem pa metni i odozgor žeravice, da se speku.

507. Cokoladna gužvara (Strudel).

U pol litre vode kuhaj 14 deka sladora, pridaj k tomu 14 deka naribane čokolade i kuhaj da se sgustne. To onda naliči na skvasno, ali ne odveć tanko razsukano tiesto, posiplji još sladorom o vaniliju otrtim zavini, napravi gužvaru i peci u mjedenici maslom namazanoj.

508. Kapucinsha povitica.

Sa 28 dekagr. melje smiešaj dobro 14 dekagr. maslaca i jaja, 1 žumance, 2 dekagr. kvaska s mlakim mliekom, nešto sladora i soli, pa miesi, dok se počmu mjehurići praviti, onda tiesto ostavi pol sata na toplu. Medjutim kuhaj 8 lotova sladora u četvrt litre vode, pridaj 21 dekagr. skosanih badema, korice sladke i limunske, 6 deka grozdića i 4 žlice ruma, te tim hladnim naliči razsukani mlinac i zavij ga. Još skuhaj 14 deka sladora s 3 žlice vode i 14 deka čokolade, pa tim vrućim poviticu pečenu polij ostavi časak da se posuši.

509. Skvasna proha (Germtorte).

Omiesi tiesto od 21 dekagr. maslaca, 28 dekagr. melje, 3 žumanceta, 2 žlice melje, 2 dekagr. kvasca i nešto soli; razvaljaj ga, polovinu na okrug izreži i

metni na nju nadjev od badema. U 3 žumanceta smiešaj 8 deka sladora o limun ili vaniliju otrta 8 deka skosanih badema i sniega od bielancadi; posiplji još naribanom čokoladom, napravi nad tim nadjevom odozgor s istoga tiesta rešetku a na okolo rub i ostavi da se digne; poslie rešetku naliči jajcem i posiplji sladorom prije nego li prohu metneš u peć.

510. Bademača (Mandelstrudel).

Razsuči mlinac od skvasnoga tiesta, polij ga razbieljenim maslacem, posiplji sladorom o narandju ili vaniliju otrtim i skosanimi bademi, pusti na toplu da se digne onda namaži žumancetom, posiplji sladorom i bademi, te metni u peć.

511. Kolači.

Za dobre kolače valja ti na 5 decil. mlieka uzeti obično litru melje, ali kako melja nije uviek jednaka, mora ti oko kazati, koliko je melje dosta. Tiesto nesmije biti onako čvrsto, kao što je za obični kruh, ali nesmije biti ni premekano.

Za obične kolače uzmi na 10 deka upjenjena maslaca, 3 žumanceta, 1 jaje, 1 žlicu mlieka, 3 žlice pjenica, 21 deka melje i nešto soli; zamiesi i ostavi da se digne; poslie tiesto stavi na mlinčanicu, razsuči mlinac, izreži ga na dvoje te jednu polovicu posiplji grozdićem, krupnim i sitnim stučenimi bademi i sladorom; drugom polovicom pokrij i reži kolače kakve hoćeš; ako okrugle poredi ih u mjedenicu maslacem

namazanu, naliči žumancetom, pritisni svakomu polovicu razkoljena badema i peci.

Ili stavi na mlinčanicu 21 deka melje, 10 deka mlada maslaca u parčad raztrgana, smiešaj, pridaj žlicu pjenice i tri žumanceta i omiesi nožem tiesto, a onda ga kao maslačko zavrni i svaljaj poput prsta debelo, te kupicom kao uštipke izreži i pusti, da se dignu, poslie naliči jajčevim bielancetom. Uzmi 7 deka sladora, 7 deka skosanih badema i smiešaj dobro s dva bielanceta, iz toga na kolačiću napravi vienac, u sriedinu metni malo nadjeva od višanja ili vrtnoga grozdića i peci.

512. Skvasni dvopek (Germbisquiten).

Razvaljaj na mlinčanici skvasno tiesto (vidi br. 485.) u mlinac, reži iz njega komade dvopeka, ostavi ih na toplu da se dignu, namaži ih jajcem i posiplji sladorom.

513. Tjestenica (pašteta).

Na mlinčanicu stavi 14 deka melje, 14 deka maslaca, 1 žlicu pjenica i žlicu vrhnja osoli i nožem sve dobro promješaj, zatim tiesto omiesi, metni u mjedenicu i peci. Možeš ju tako dati na stol ili joj pako gornju koru izreži, sredinu izvadi i kakvom umakom napuni te opet gornjom korom pokrij.

514. Otke za čaj.

Od decil. melje 1 jajca, 2 deka kvasca, žlice sladora, soli i mlieka omiesi tiesto, napravi rukom tanke pedalj duge otke (štange), metni ih u mjedenicu maslom namazanu, da se dignu; naliči ih jajcem i posiplji tučenom sladkom koricom pa sladorom i speci ih dobro.

515. Pogača.

Zamiesi skvasno tiesto nu bez jaja gledaj da bude rahlo, podieli ga na tri česti, svaku napose rukama na duge razvaljaj, onda ta tri prama pleti u troje. Mjedenicu maslom namaži i spleteno tiesto savij u njoj, pusti ga, da se digne, namaži ga odozgor jajcem ili maslom i stavi u peć.

Opazka. Gdjekoje ih običavaju mjesto sladorom i cimetom posipavati izvana samo solju i kuminom ili sladkim koprom (janušem).

Treće poglavje.

Pite i povitice.

516. Tiesto za pite (Kuchen).

Uzmi 28. dekagr. melje, osoli, metni 28 dekagr. maslaca, s meljom ga dobro izvaljaj, zatim dva tri jajca, kiseloga vrhnja i malo vina, to jednom rukom zamiesi tiesto i dotle miešaj, dok ti bude od ruke odpadalo; ostavi ga, da se digne a onda ga razvaljaj po mlinčanici, polij razbieljenim maslacem i počmi na tanko razvlačiti; ako se nebi dalo, pričekaj još malo, a onda razvuci, da mlinac bude tanak poput lista. Zatim mu krajeve odreži, poškropi ga raztopljenim maslacem, onda meći po njem nadjev, a kad si tim gotova, razvuci drugi mlinac i njim pokrij onaj nadjev, a možeš i na taj mlinac staviti nadjev pa i trećim mlincem pokriti. To onda metni u mjedenicu i peci pod i nad žeravicom.

517. Pita sirašnica.

Mlada sira smrvi koliko trebaš, razbij maslaca za jedno jaje veličine, 3 žlice vrhnja, 3 žumanceta i dva ciela jajca, osoli i dobro smiešaj. Tim nadjevaj pitno tiesto.

518. Jabučnica.

Obieli i na kocke poreži jabuka, stuci nešto krupna i sitna groždja, cimeta i sladora i tim nadjevaj pitino tiesto.

519. Rižkašnica.

Očisti i skuhaj riže, prociedi i operi ju u hladnoj vodi, u šerpu metni masla, skoši sitno luka črljenca i daj da malo porumeni, metni na to rižu i promješaj; odmakni od ognja, a kad ohladi malo, umješaj dva žumanceta, nešto soli, malo sitna sladora i dvie žlice vrhnja.

520. Mesnatica.

Slanina i krta mesa skoši, u šerpu metni masla i skosana luka črljenca da porumeni, onda na to položi meso, da se upirjani. Kad je mekano, odmakni ga od vatre, a kad ohladi, pridaj prpra, soli, jedno žumance, dvie žlice vrhnja, malo kuhane rižkaše i sve zajedno smiešaj.

521. Oratnica i bademica.

Oraha oljušti i sitno stuci, a tako i cimeta i malo sladora, pridaj skosane limunske korice, krupna i sitna groždja, i sve dobro smiešaj. Zatim 28 deka sladora stavi u šerpu i nanj nješto vode, pa se neka dotle kuha, dok se slador posve nerazide; onda ono metni u ovu vodu i ostavi na ognju, dok orasi upiju i dok se sve sgustne. Ta se pita može dugo uzdržati.

Kao orašnica tako se pravi i bademica, samo se bademi nesmije obieliti, nego onako s kožicom utući.

522. Urmašica.

Ova se nepravi od mlinaca, nego veli Vuk (vidi pita) od tiesta zakuhana maslom; od toga se tiesta načine mali kolačići od prilike kao urme (Dattel, palmula)

i pošto se na brdu obrnu te na njih postanu prutaste šare, naredjaju se po mjedenici, te se peku, pak se najposlie zalievaju medom, koj se ima razmutiti vodom.

523. Srbska pita.

28 dekagr. badema oljušti i skoši, pol krupna groždja, izvadiv im pećke, uzduž poreži 14 dekagr. sitna grozdića i toliko sladora te nešto stučene sladke korice pa sve dobro smiešaj.

Kad tiesto ove pite hoćeš da raztopljenim maslacem poliješ, dodaj za kavenu žlicu sladkoga vrhnja.

524. Višnjatica.

14. dekagr. oljuštenih i skosanih badema i toliko sladora, malo skosane limunske korice, 5 deka žemljičnih mrvica, jedno cielo jaje i 6 žumanceta dobro smiešaj i polak sata ostavi, te onda istom primješaj snieg od 5 bielanceta. Mjedenicu namaži maslacem i na dno joj pomeći višanja, onda polovicu onoga nadjeva i pusti tako dugo u peći, dok tiesto otvrdne, da višnje nebudu mogle propadati, zatim mjedenicu malo odmakni ali nemoj izvadit iz peći; na pečeno tiesto pomeći višnje i stavi na njih drugu polovicu tiesta, pa ostavi da se do kraja speče.

Opazka. Hoćeš li tako praviti pitu iz ribiza ili malina uzmi ih 10 dekagr. pročisti i na situ operi, pa dok se osuše, smiešaj ih u onaj hip medju tiesto, kad pitu hoćeš da u peć metneš. — Dobro je još nješto soka iztisnuti iz voća, s kakova praviš pitu, pa ga na sladoru kuhati, da sgustne a onda ohladiti; pa kad pitu izručiš u zdjelu, prelij ju tim sokom, koj se vidi kano hladetina.

525. Tiesto za povitice.

Uzmi melje, koliko trebaš, mlačne osoljene vode, jedno jaje i malo masla, od toga zamiesi sriednje tiesto, dobro ga razmiesi, dok se već lupi od ruke, onda popraši na situ stolnjak i š njime na toplu metni tiesto, da časak stoji, zatim ga na mlinčanici tanko razvuci, polij ga maslom i metni nanj nadjev, kakov hoćeš, pa ga zavini i savij u maslom namazanu mjedenicu. Kad je pečena, posladori ju.

U doljnjih stranah naroda našegà kaže se povitici s a v i j a č a; u nas je ona rieč običnija.

526. Rižkašnjača.

S g r o z d i ć e m. Na mlieku mekano skuhaj 10 deka riže i smiešaj s 3 deka maslaca, 1 jajetom, nešto sladora i cimeta, te 10 deka grozdića. Taj nadjev metni na mlinac maslom polijan, itd.

S p e k m e z o m od k a j s i j a. Nekoliko žlica pekmeza od kajsija smiešaj s rižom na mlieku kuhanom, da požuti i tim onda namaži mlinac, maslom polijan itd.

527. Vrhnjača.

Razmuti s 3 deka maslaca, 4 žumanceta, 5 decilit. vrhnja pa smiešaj s tim snieg od 4 bielanceta, malo soli i sladora, tim naliči mlinac i posiplji ga grozdićem ili izsječenimi, savij ga itd.

528. Krupičnjača.

1 decil. krupice (griesa) s 2 decil. kisela vrhnja razmuti i časak ostavi, onda u to smiešaj 7 dekagr.

maslac s 4 žumanceta, primiešaj k tomu poslie i snieg te sve skupa naliči na mlinac maslom, polijan itd.

529. *Kupusnjača*

Tri glavice kupusa očisti, koren im izreži i baci, posoli ih, sitno izsjeckaj, u šerpinju stavi veliku žlicu masla, nanj komad sladora, da sasvim pocrni, onda izrezan kupus izciedi i metni na maslo, da se upirjani (tenfa). Kad je upirjanjen, odmakni ga od ognja i dodaj 4 žlice vrhnja, sitna prpra, te ako nije dosta slan i soli. Tim namaži mlinac, savij itd.

530. *Bademača (Mandelstrudel.)*

Na 7 dekagr. maslaca daj da 7 deka sladora na ognju porumene, pridaj k tomu 7 deka badema i kad ohlade dobro smiešaj s nekoliko jaja.

531. *Orahnjača.*

Zamiesi tiesto od 1 jajeta i nešto maslaca, namaži mlinac maslacom, smiešaj s vrhnjem 14 deka stučenih oraha, te cimeta i karamfilja, posiplji po mlincu; a zatim sve to polij vrhnjem, u kojem si smiešala nešto meda i 2 žumanceta; zatim mlinac savij i prije no poviticu u peć metneš namaži maslacem.

532. *Trešnjevača i višnjevača.*

Tiesto u mlinac razvučeno polij maslacem, 5 decilit. očišćenih i na sladoru upirjanjenih trešanja ili višanja i sladora pomeći po mlincu, njeke pridavaju i kisela vrhnja, savij itd.

533. *Jabučnjača.*

Iz melje, jaja i mlake vode, pridav malo i maslaca, omiesi tiesto, ostavi ga časak, poslie tanko raztuci te onda polij maslacem. Prije obieli rezkih jabuka, poreži ih u kocke, smiešaj s tim 10 deka oljuštenih i izsječenih badema i 10 deka stučenih i 14 deka oprana grozdića. Sad na mlinac posiplji najprije jabuke, onda badema i slador, napokon grozdiće, savij itd. U nadjev možeš zamiešati cimeta i tučena četruna.

534. *Čokoladnjača.*

Oriblji tri pločice čokolade i skoši 14 deka oljuštenih badema te smiešaj 10 deka sladora te pošto si mlinac polijala maslacem i posipala ga čokoladom i bademi, polij ga još sa 5 žlica sladkoga vrhnja, savij itd.

535. *Cetrunjača*

S 28 deka melje, 1 jajce i 2 žumanceta, 7 deka maslaca i malo soli mliekom zamiesi tiesto i ostavi ga časak. A stuci 28 deka badema, pomoči ih sokom limunskim, a limunske korice skoši te 14 deka sladora 10 deka četruna i 5 dekagr. pistaća sitno u listiće poreži, sve dobro smiešaj, tiesto razvuci, polij maslacem, posiplji nadjevom, savij.

536. *Korunjača (Erdäpfelstrudel.)*

Kuhanih te ohladjenih koruna (krumpira) zgnječi; razpjeni 14 dekagr. maslaca, metni unj korun, primješaj 6 žumanceta i 7 deka sitno tučenih badema, 10 deka

tučena sladora, malo izrezane limunske korice i napokon snieg od tri bielanceta; sve to miešaj polak sata i poslie, taj nadjev kano obično po mlincu posiplji.

537. Lukovnjača (Cwiebelstrudel).

Nekoliko glavica luka črljenca poreži u tanke listiće i upirjani ih miešajuć neprestano na maslacu te onda ohladi; poslie po razsukanom mlincu posiplji miešajuć sa slaninom u kocke porezanom te sa solju i prprom i savij. Na situ ga možeš časak sušiti, poslie u slanoj vodi ili kuhati, te onda žemljičnimi mrvicami posipati ili peći.

538. Rakovnjača.

Repove i škarje rakom otrebi, skoši ih, smiešaj sa žemljičnimi mrvicami i polij sladkim vrhnjem; razpjeni maslaca, smiešaj unj 1 cielo jajce i 2 žumanceta i ono, što si vrhnjem polijala te do 6 žlica sladkoga vrhnja. Taj nadjev posiplji po mlincu.

539. Makovnjača.

Razpjeni 14 deka maslaca, smiešaj 8 žumanceta i koju žlicu stučena sladora, do pol litre vrhnja, 3 deka mlada kvasca, soli i 14 deka melje. To dobro smiešaj i onda tiesto ostavi časak da stoji, a poslie ga na mlinčanici meljom poprašenoj razsuči i posiplji makom, koj si prije sitno stukla, sad 17 dekagr. tučena sladora, nešto cimeta i koricom od pol limuna i pomarandje smiešala.

540. Butovnjača (Schinkenstrudel).

Zamiesi tiesto kao obično za povitice ali pridaj i maslaca malo, pa ga onda u toplu stolnjaku časak ostavi. Medjutim izsieci buti (šunke), razsući iz tiesta mlinac, polij ga razbieljenim maslacem te mješalinom od razmućenih dviju jaja i mjericu sladkoga vrhnja te posiplji po tom skosanu but, savij itd.

541. Tirolska povitica.

Napravi maslačko tiesto, razsuči ga večma u duljinu nego li u širinu; oljušti i izsieci 28 deka badema, stuci toliko sladora i skoši koricu od jedne narandje ili limuna, stavi sve to u mjertuk s dva ciela jajca i smiešaj pol sata, da se dobro razpjeni; izlij to na maslačko tiesto, različi nožem, posiplji sa 10 deka sitno skosanih četrunata, savij itd.

542. Šljivovnjača.

Uzmi zrelih šljiva, poreži ih u tanke kotačiće, stuci 7 deka badema, 10 deka sladora, nešto sladke korice i smiešaj žemljičnih mrvica. Taj nadjev posiplji po mlincu maslacem polijanu.

543. Mliečnjača (Kindskochstrudel).

U 5 decil. mlieka sasipavaj i miešaj neprestano melje koliko treba; pusti da ohladi, a onda 7 deka maslaca razpjeni i s tim ohladjenjm zamiešaj; zatim još pridaj k tomu 7 deka sitno tučenih badema, 2 ciela

jajeta i 4 žumanceta, te miešaj neprestano polak sata; napokon umiešaj u to snieg od 4 bielanceta. Sad na mlinac taj nadjev naliči poput noža tanko, savij itd.

544. *Buza.*

Buza se pravi ovako: izpeci kukuruznoga i prosenoga hljeba (izmiešaj oboje skupa), a ovaj razdrobi u mlakoj vodi, pusti da se ukiseli i evo buze. Spada poglavnoj hrani ličkoj.

Četvrto poglavje.

Povarci (Köche).

Povarak se peče ili pirjani, kako je komu milije. Povarak se ovako pirjani: Prije $^3/_4$ sata, nego ćeš povarak trebati, uzmi kastrolu, ulij u nju 5 decil. vode, metni mjertuk unutra, preko kastrole zaklopac, da zaklopi svu kastrolu, metni odozgo i odozdo žeravice, da se tako peče. Kad bude pečen i vrieme za njega, izvadi mjertuk van, okruži nožem okolo mjertuka unutra, metni zdjelu na mjertuk, zdjelu prevrni, mjertuk podigni da povarak ostane u zdjeli.

545. *Krupični povarak (Gries-Koch).*

Zakipi mlieka, saspi unj krupice i pusti da prokipi, zatim ju metni u zdjelu da ohladi, na pjenu smiešaj maslaca i nekoliko jaja, pridaj nešto sladora o limun otrta i snieg od 4 bielance te s krupicom hladnom smiešaj, stavi u mjertuk maslom namazan, pospi mrvicami i speci.

Možeš ga i nadjeti, ako polak priredjene krupice saspeš u mjertuk, pak na nju staviš pekmeza, kakva hoćeš, a onda nanj saspeš onu drugu polovicu krupice.

546. *Rižkašni povarak.*

Zakipi mlieka, saspi unj riže, neka se mekano skuha, onda ju odmakni s ognja, da se ohladi; poslie

ju prognječi; maslaca razpjeni, smiešaj nekoliko žumanceta, riže, badema, pol namočene u mlieku izgnječene žemlje te sladora, a pošto si to tri četvrt sata dobro smiešala, pridaj četrunata i limunske korice te snieg od bielancadi: onda mjertuk namaži maslacem, stavi unj povarak i speci.

547. *Meljni povarak.*

Raztopi 7 deka maslaca, da nebude razbieljen, metni nanj melje kano za dobar zapražak, malo promiešaj i odmah sipaj — skuhano mlieko na taj neuprženi zapražak i miešaj, dok se neukuha, kao običnį povarak; onda to odmakni od vatre, da se ohladi, a poslie umiešaj unj 8 žumanceta, 14 deka o limun otrta i stučena sladora i sve zajedno miešaj četvrt sata, napokon od 4 bielanceta napravi čvrst snieg i lagano smiešaj; mjertuk namaži, pospi mrvicami, uspi i peci.

548. *Krušni povarak.*

Razpjeni 14 deka maslaca, zamiešaj 7 jaja i 7 žumanceta, 56 deka stučenih ali neobieljenih badema, limunske korice, mirodija, sladora, 28 deka tučenih korica od crna kruha, cielu uru miešaj, stavi u mjertuk maslom namazan i speci.

549. *Povarak iz žemalja.*

Uzmi dvie žemlje, odreži im korice, poreži u tanke križkice i polij kipućim mliekom; razpjeni maslaca, smiešaj tučenih badema, dva jajca i žumenceta, zatim žemlju pregnječi na cjedilo i s onim smiešaj, pridaj

tučena sladora, limunske korice sitno izrezane, sve to dugo i dobro miešaj, stavi u mjertuk i rumeno speci.

550. *Iz kifla.*

Uzmi 4 prhka kifla, poreži na kocke, namoči u mlieku prognječi na cjedilo, zatim 7 deka maslaca razpjeni i smiešaj 2 jajca i 4 žumanceta; pridaj sladora, cimeta, grozdića i oraštića, te sve dobro smiešaj; zatim stavi u mjertuk maslom namazan, pokrij i peci.

551. *Iz mlada sira.*

Na trenici zgnječi 28 deka neslana mlada sira, na to umiešaj 12 žumanceta, 28 deka sladora otri o limun te 28 deka melje i sve dobro smiešaj; zatim od bielanaca napravi čvrst snieg i lagano ga umiešaj, te namazav mjertuk maslom i posipav žemljičnimi mrvicami, saspi unj povarak i stavi u peć ili pirjani (dünsten).

552. *Cokoladni povarak.*

28 deka stučenih badema, 10 deka sladora s nešto vanilije, saspi u duboku zdjelu, umiešaj 2 ciela jajeta i 5 žumanceta, te sve zajedno miešaj 1 sat. Zatim naribaj 7 deka čokolade pa i to s onim zajedno izmiešaj, napokon 3 bielanceta napravi čvrsti snieg i lagano pomiešaj, namaži mjertuk, pospi žemljičnimi mrvicami, izruči i peci.

553. *Jajačni povarak.*

Uzmi masla i melje u šerpu na ognju, da zarumeni, nalij kipućim mliekom, pusti da ohladi; zatim na

svaku osobu uzmi po jedno jaje, osoli i smiešaj; mjertuk namaži maslacem, povarak unj saspi i speci.

554. Iz koruna.

Uzmi 10 deka dobro kuhana koruna, 7 deka maslaca oboje utuci i utučeno metni u duboku zdjelu; umiešaj 8 žumanceta, 7 deka sitno stučenih badema, 10 deka o limun otrta i utučena sladora te miešaj, dok se sgustne, napokon od četiri bielanceta napravi čvrst snieg i lagano smiešaj; mjertuk namaži i posiplji mrvicami, uspi unj povarak i peci.

555. Povarak od žumancadi.

Skuhaj u tvrdo 6 jaja, oljušti ih, izvadi im i stuci žumancad; zatim napose stuci 14 dekagr. obieljenih badema. U zdjeli razpjeni 7 dekagr. maslaca, na to metni ono, što si stukla, umiešaj 4 žumanceta i 1 cielo jaje, malo oraštića i sladora, da je dosta sladko, pa sve miešaj čvrsto koj četvrt sata. Od 3 bielanceta napravi snieg i lagano miešaj, uspi to u mjedenicu i stavi u peć. Obruč se tomu pravi ovako: Umiesi tiesto od jaja kao rezance, samo malo tvrdje, razvuci ali ne odviš tanko, odreži duljinom prema duljini mjedenice na 4 prsta širine, pomaži mjedenicu bielancetom, gdje će doći obruč, namjesti tiesto kano u okrug i ostavi u peći. Prije nego li na stol pošalješ, priugotovi.

556. Maslački povarak.

Razpjeni 7 dekagr. maslaca, stavi unj 3 žumanceta i pol bielanceta te miešaj dotle, dok otvrdne, da se bude na tom žlica mogla osoviti; pridaj na sladoru

ribana limuna, mjertuk namaži maslacem, uspi unj povarak i stavi u peć. Pečena na križ izreži i posladori.

557. Povarak iz vrhnja.

Razmuti u lončiću mladih jaja s meljom, a u zdjelu prema tomu nalij mlada mlieka ili sladka vrhnja, pridaj sladora, skosane limunske korice i cimeta pa dobro smiešaj; mjertuk naliči maslacem, ono uspi unj i s tiha speci. Možeš taj povarak na stol dati samo sladorom posipan, ali ga izreži na četvero i polij vrijućim sladkim vrhnjem ostaviv malo, da još prokipi.

558. Francezki povarak.

Na litru melje umiešaj 4 jajca, 2 litre mlieka, osoli i smiešaj; maslo razbieli i ostavi ga blizu sebe. Sad nalij u ponjvu malo toga masla pa onda žlicu onoga tiesta, okreći tiganj svuda, da se po njem razširi listić poput palačinka i peci, a kad bude jedna strana pečena, prevrni drugu i tako izpeci sve redom. Zatim savij svaki list i izsieci na troje. Namaži medjutim tiganj (mjertuk) maslacem, posiplji žemljičnimi mrvicami i slaži palačinke redom a svaki red polij ovim: Stuci 14 deka sladora, smiešaj s tim 8 žumanceta, 5 decil. sladka mlieka, malo stučena oraštića i čašu dobra vina pa sve to u loncu dobro smiešaj i polievaj u tiganj, dok bude pun. Možeš palačinke i pekmezom nadjenuti prije nego ih savijaš.

559. Francezki povarak sa šunkom

Priugotovi palačinke kao pod br. 558, a onda uzmi liep komad šunke, sitno ju izsieckaj i stavi u zdjelu,

na to nalij vrhnja i dobro izmiešaj. Zatim palačinke tim nadjevom napuni, naličiv ga po svakom mlincu (obgi) nožem, onda savij, izsieci na troje, tiganj namaži, polievaj vrhnjem i peci u peći.

560. Teleći povarak.

Telećih jetara ili bubrega skoši, uzmi dvie u mlieku močene žemlje; maslaca razpjeni a zamiešaj 3 jajca i 3 žumanceta te onda u to stavi ono, što si skosala, dvie žlice vrhnja, muškatnoga cvieta, limunske korice i sladora, pa osoli i pol sata miešaj; u tiganj (mjertuk) namazan tiestom obloži, operi zatim i mlinac (jupku), maslacem naliči, stavi povarak unutar, speci i poslador.

561. Povarak iz vina.

Razbieli 5 deka maslaca, iztri 4 žemlje u mrve i metni u razbieljen maslac, da se poprže, ali da nepožute, zatim nalij 1 litru dobra biela vina i neprestano miešaj, dok se nekuha, onda ostavi da se ohladi. U zdjelu pak razpjeni 7 deka maslaca, na to umješaj 5 žumanceta i 1 cielo jaje, jedno za drugim, od jednoga limuna skini tanko koricu i sitno ju izsieci, dodaj 10 deka stučena sladora i ono gornje, pa dobro pomiešaj; napokon napravi od 4 bielanceta čvrst snieg i lagano ga pomiešaj, namaži tiganj maslacem, posiplji žemljičnimi mrvicami, stavi na to povarak i speci.

562. Bademski povarak sa citronom.

28 dekagr. badema (mandala) otriebi, stuci, 14 dekagr. sladora stučena zamiešaj, uzmi pol citrone, obieli, u rubac zavini, obiesi u kipuću vodu i pusti

dotle kuhati, dok bi se skuhalo jajce, ociedi, sitno izciedi, medju bademe smiešaj s 3 jajca i 7 žumanceta, a miešaj ma cieli sat na jednu stranu, prisiplji limunske korice, namaži tiganj maslacem, obloži tiestom, stavi unj povarak i s tiha peci.

563. Bademski povarak.

14 dekagr. sladora s 2 žlice vode u šerpi prokipi, metni na to 14 dekagr. obieljenih badema, da se razkuhaju, zatim prognječi na cjedilo te stavi na hladno mjesto. Sad razpjeni 3 bielanceta, onu kašu miešaj cielu uru davajuć polagano malo po malo u nju pjenu od bielancadi, pridaj limunske korice, namaži tiganj maslacem, stavi unj povarak i speci, te bez odvlake daj na stol pazeć da se nesruši.

564. Limunski ili narandjeni povarak.

U lončić izžmiči dva limuna, ostalo nadolij vodom, pridaj grudu sladora i jednu križku limunske korice, pusti da dobro prokipi, a onda posiplji ribanom žemljom, zatim sve skupa metni u šerpinju, izvadi limunsku koricu, zamiešaj pet žumanceta, jedno po jedno i miešaj, dok se sgustne; ako li je pregusto, prilij malo vina i vode, ako li nije dosta oslastno, posladori, pridaj skosane limunske korice, malo maslaca, stavi na žeravicu, a miešaj neprestano, dok zakipi, pa onda pošalji na stol.

565. Jubučni povarak.

Obieli jedno 7 liepih rezkih jabuka, izvadiv im srdčinu, skuhaj ih u pol vina pol vode, pa onda prognječi na cjedilo i ociedi, pa daj da se ohlade. Zatim

razpjeni masla, razmuti 3 jajca i 3 žumanceta, a pol ribane žemlje sladkim vinom pomočene, sladora, sladke korice, drobnoga grozdića i limunske korice pridaj unutar, sve skupa pol ure miešaj, stavi u šerpu maslacem namazanu i speci. Kao u svakom tako je i u tom povarku dobro, ako napraviš snieg, jer se onda tako lako neruši.

566. *Jagodnji povarak.*

Pet decil. liepih jagoda očisti, na cjedilo protri, a 21 deka sladora s 3 žlice vode kuhaj, dok se počne ljepiti, onda u to stavi prognječene jagode, da se kuhaju, dok se nesgustnu, pa ih zatim izruči u zdjelu, da se ohlade. Na to izciedi iz limuna sok, posiplji još jednom žlicom sitna sladora i sve zajedno pol sata dobro miešaj. Od 6 bielanceta napravi snieg, izruči lagano u zdjelu, smiešaj, namaži tiganj maslacem, metni unj povarak i peci.

567. *Povarak od tunja.*

Tunja obieli, skuhaj mekano, na tkanicu procied i daj da se ohlade. Medjutim razpjeni maslaca, smiešaj 2 jajca, 4 žumanceta, onih tunja i miešaj cieli sat; primješaj malo po malo 14 deka tučenih badema, toliko sitna sladora, mjericu sladkoga vrhnja, prisiplji malo limunske korice, tiganj namaži maslacem, stavi unj povarak i peci.

568. *Iz marelica.*

28 deka sladora na 2 žlice vode u šerpi kuhaj; uzmi 56 deka obieljenih marelica, izvadiv dakako iz njih koštice, stavi slador i pusti da se kuhaju; zatim

prociedi u zdjelu, da se ohlade; 10 bielanaca razpjeni u snieg, zatim malo po malo sve unutar smiešaj, neprestano miešajuć, stavi u tiganj i speci, to hitro daj na stol, da se nesruši.

569. *Iz bresaka.*

Zrelih bresaka obieli i skuhaj te na cjedilo prognječi, zatim 5 žlica te kaše iz bresaka, 14 deka obieljenih i stučenih badema, 7 jaja, 12 razmučenih žumanceta, 14 deka sladora i limunske sitno izsiečene korice smiešaj cieli sat na jednu stranu miešajuć, zatim izžmiči unutar limun, namaži maslacem tiganj, stavi unj povarak, pokrij i stavi više gori nego li doli žeravice da se speče.

570. *Iz šljiva.*

Zrelih šljiva obieli, izvadi im koštice upirjani ih na vinu i sladoru, prisiplji malo cimeta, prognječi na cjedilo i pusti da se ohlade. Zatim razpjeni maslaca i primješaj nekoliko žumanceta metni unutar šljive; ako je preriedko, posiplji ribane žemlje, stavi u tiganj maslom namazan i speci.

571. *Povarak iz višanja.*

Suhe višnje operi, na vodi i vinu skuhaj, na cjedilo prognječi i pusti da se ohlade, zatim razpjeni maslaca, pridaj nekoliko jaja, nekoliko žumanceta, ribane žemlje i sitna sladora, sve dobro smiešaj, stavi u tiganj i speci.

572. *Iz šipka povarak.*

Za 42 deka otriebljena i kuhana šipka uzmi 28 deka sladora, prilij nanj 2 žlice vode, da se skuha, a

onda š njim smiešaj šipak i pusti, da se ohladi. Iz 10 bielanaca napravi snieg i polagano zamiešaj miešajuć cieli sat; zatim stavi u namazan tiganj i s tiha peci.

573. Iz Kestenja povarak.

Uzmi 56 deka kestenja, skuhaj i otriebi te satari; 27 deka maslaca razpjeni, zamješaj 4 jajca i 6 žumanceta, 14 deka funta stučenih badema, 14 deka stučena sladora i kestenja i to cieli sat miešaj; napokon pridaj tučena cimeta i limunske korice, tiganj namaži maslacem i s tiha peci.

574. Iz mrkve.

Mrkve (merlina) ostruži, operi i na ribežu izribaj kao kren, stavi u šerpu, nalij mlieka, podrgni žeravice i pusti zakipjeti, zatim razpjeni maslaca, pol na mlieku močene žemlje i 2 žumanceta smiešaj; od 2 bielanceta napravi snieg i polagano zamiešaj, posladori poslie sve smiešaj u mrkvu, pa ako je pregusto, prilij mlieka; tiganj maslacem namaži i stavi pod i nad žeravicu s tiha speci.

575. Povarak iz sladke korice.

28 deka badema neobieljena stuci, limunskim sokom primoči; zatim 28 deka sladora u dvie žlice vode skuhaj bademe sasiplji u zdjelu, na njih slador i pusti da se ohlade; poslie zamiešaj 4 jajca i 12 žumanceta miešajuć do jedan sat, napokon pridaj limunske korice sitno izsječene, četrunata i sladke korice stučene, tiganj namaži maslacem, postavi unj povarak i speci.

576. Pjenušac (Chaudeau).

14 deka sladora iztri o limun i stuci, onda 10 žumanceta zajedno sa sladorom i 20 žlica dobra biela vina uspi u lonac, metni ga na žeravicu i trklaj medju dva dlana pjenikom pjenušac (chaudeau, šato), dok se počne sgustnjavati i podizati, zatim uzmi hitro s ognja i lievaj na povarak u zdjelu.

577. Puding.

28 deka maslaca, 14 deka sladora i decilitar mlieka metni u šerpu na žeravicu, da prokipi, pa kad počne kipjeti, uzmi 28 deka melje i umiešavaj sve polagano, da se kuha, a ti neprestano miešaj, da bude tvrdo. Zatim uzmi s ognja, da se ohladi, a poslie na to umiešaj 16 žumanceta i opet 14 deka sladora i nešto soli, te pol sata miešaj na jednu ruku. Od svih 16 bielanceta napravi snieg i lagano smiešaj, da se snieg nebude vidio. Ubrusac mora biti u vodi prije jedan sat nego što budeš trebala, uspi unj puding i dobro vrpcem sveži, metni u lonac i nalij slanom vodom, da se kuha; kad je kuhan, uspi ga u zdjelu i s obieljenimi, uzduž porezanimi bademi poizbadaj posvuda da bude kano jež; odozgor ga polij pjenušcem.

578. Žemljični puding.

Koru skini sa žemalja i namoči ih u mlieku, da budu mekane, onda dobro omiesi, da nebude pregusto, no kad se žemlje pomiešaju s jaji, da bude od žlice odpadalo. Umiešaj u žemlju 7 cielih jaja, 28 deka pokrupno stučenih badema, malo maslaca, cimeta, sladora,

krupna i sitna grozdića, skosane narandjne korice te miešaj pol sata. Ubrusac namaži s jedne strane maslacem, uspi unj puding i radi dalje kao pod br. 577.

579. Puding iz kaše ili krupice.

Skuhaj u mlieku 46 deka sitne kaše, stavi ju hladit; smiešaj 8 jaja, maslaca, sladora, stučene sladke korice, stavi u šerpu i rumeno speci. — Pjenušac napravi ovako: U mjericu mlieka smiešaj malo melje, sladora, komadić cieloga cimeta i cielu limunsku koricu; stavi na žeravicu i miešaj tako dugo, dok počne ricu; stavi na žeravicu i miešaj tako dugo, dok počne kipjeti; onda tim polij poding i posiplji ga još sladorom i cimetom.

Peto poglavje.

(Prohe Torte).

Ima u našega naroda prostih proha kukuruznica i norodna pjesma veli:

„Živa željo kukuruzna proho!
Drž' se prohe, na svatbi sam bila!"

ali Vuk veli, da se u Kragujevcih i po drugih miestih kod velike gospode zove tako i torta (panis dulcioris genus). Šulekova krustavica neodgovara obćenitomu izrazu torta.

580. Crna krušna proha.

56 deka stučenih badema, 56 deka sladora, 11 jaja i 12 žumanceta, jedno za drugim zamiešaj, zatim 21 deka dobro spećena i prosijana drobtinja od crna kruha, 2 ploče čokolade, koricu od jednoga limuna i jedne narandje, malo stučena karamfilja, malo cimeta, sok od narandje i sve dobro smiešaj, zatim dobro vinom poškropi i smoči, a kad dobro smiešaš bademe i slador, smiešaj i drobtinje i ostalo, što spada; zatim uspi u tiganj za prohe i speci, a onda uresi kakvim hoćeš sladorom.

581. Dropečna proha (Bisquittorte).

56 deka sladora otri o limun, stuci i prosij, metni u zdjelu, na to 12 žumanceta jedno za drugim, na jednu ruku miešaj pol sata; zatim 24 deka melje umiešaj, a onda od 8 bielanaca napravi čvrst snieg i vrlo lagano preko ruke smiešaj; namaži tiganj maslacem, pospi meljom da se dobro svuda uhvati, uspi prohu i liepo peci u sriednjoj toploti. Kad je pečena, saznati ćeš ovako: Probodi dugom iglom, izvadi ju hitro van, ako je vlažna, nije pečena; igla bo mora ostat suha kao i prije, onda je istom pečena proha.

582. Dvopekovina mješana (gerührt).

28 deka prosijana sladora uzmi u tiganj, malo izsječene limunske korice ili iztrta oraštića, na to razbij 4 žumanceta i 12 cielih jaja, metni tiganj na slabu žeravicu, smiešanu s pepelom, te dobro miešaj, a kad odigneš, da se bude bielo vidilo i otezalo se gusto, onda hitro uzmi s ognja i miešaj, dok se neohladi; zatim uzmivajaču i njom lagano umiešaj 28 deka melje, namaži tiganj, pospi dobro meljom, uzmi prohu i pjeni kao pod br. 581.

583. Maslačka proha.

28 deka melje, 28 deka maslaca, od pol limuna koricu zajedno smiešaj i pridaj k tomu 14 deka prosijana sladora te zamiesi tiesto za dva jajca, zatim razvaljaj valjarom, napraviv oblik, kakov hoćeš, metni nadjev, kakov želiš i peci lagano.

584. Čokoladna proha.

28 deka obieli i sitno stuci badema, a kad tučeš često poprskaj hladnom vodom, da ulje svoje nepuste u dubokoj zdjeli, razpjeni 17 deka maslaca, stavi na to stučene bademe, zatim 17 deka o limun iztrta i stučena sladora i od jednoga limuna sav sok, osam pločica na trenici iztrte čokolade i 8 žumanceta, sve na jednu ruku miešaj pol sata, te napokon od 8 bielanaca napravi čvrst snieg i lagano pomiešaj, namaži tiganj maslacem, pospi meljom, uspi na to i na srednjoj toploti peci.

585. Pjenična proha.

5 dekagr. maslaca i toliko masla zajedno razpjeni, k tomu pridaj mjericu mlačna sladka vrhnja sve malo po malo i dobro smiešaj, zatim razbij unutar 2 jajca i 3 žumanceta i pridaj 2 žlice pjenica: poslie uzmi 14 deka melje i malo sladora, zamiesi tiesto, zatim napravi iz polovice mlinac, stavi u tiganj, na mlinac naliči kakov nadjev iz druge napravi rešetku na mlinac, stavi na okolo obruć, ostavi na toplom da se digne i speci.

586. Proha iz trešanja ili višanja.

Iz trešanja izvadi koštice, stavi u tiganj, prisiplji sladora i kuhaj; zatim pjenačom izvadi trešnje, u sok od trešanja metni sitno ribanih kifla, koliko trebaš, stučena cimeta te izsječene limunske korice i dvie žlice vrhnja, to neka se gusto ukuha; zatim metni unutar trešnje, da se časak pirjane, zatim stavi na hlad, poslie kao tiesto sasiplji u tiganj i speci.

587. Proha od vrhnja.

Zamiesi od 28 deka sladora, 28 deka melje i vrhnja te jednoga jajca tvrdo tiesto, zamiešaj mirodija i izsječenih citronskih korica u sladoru kuhanih, polovicu toga razvuci na tiganj, namaži kakvim nadjevom, a s druge polovice napravi rešetku na križ i stavi u peć, pa kad bude na pol pečena, namaži raztučenimi bielanci, posiplji sladorom i opet stavi u peć, pa kad bude na pol pečena, namaži raztučenimi bielanci, posiplji sladorom i opet stavi u peć, dok se rumeno speče.

588. Linačka proha (Lincer-torte).

20 deka badema obieli i sitno stuci, a kad tučeš počesto poprskavaj hladnom vodom, da nepuste ulja; 28 deka sladora s malo vanilije sitno stuci i izsjeckaj sitno limunske korice; onda u dubokoj zdjeli razpjeni 28 deka maslaca, a razpjenavajuć maslac poprskavaj ga hladnom vodom za jednu žlicu te izciedi nanj i sok od jednoga limuna, zatim sve smiešaj u pjenu, onda dodaj i umiešaj 28 deka melje. Od toga tiesta možeš praviti i otkice (štangle) ili prohu na listove, a služi i za kolače.

589. Linačka proha miešana (gerührt).

Obieli i sitno stuci 28 deka badema, a kad ih tučeš, počesto ih povlaži, da ulje nepropuste; stuci još 28 deka sladora s nešto vanilije a od narandje skini te izsieci svu tanku koricu, zatim u dubokoj zdjeli razpjeni 28 deka maslaca, od jednoga limuna izciedi sok, umiešaj jedno za drugim 5 žumanceta, pa slador, ba

deme te izsiečenu koricu dodav i pomiešav još jednu sitno izsiečenu limunsku koricu, napokon smiešaj 28 deka melje i napravi snieg od 6 bielanaca, lagano pomiešaj, tiganj namaži maslacem, uspi nanj tiesto i razvij ga nožem, posiplji odozgor sladorom i peci u razhladjenoj peči da se izpeče bjeličasto. Na desku izvadi pečenu prohu, metni na nju mjertuk (formu), dolnji joj kraj obsieci nožem i gledaj da dobiješ četiri takva tiesta, da se jedan s drugim slažu, prvi list pomaži pekmezom od ribizla, metni nanj drugi list, namaži ga pekmezom od šipaka, metni na to treći list, namaži ga vrhnjem i poklopi listom četvrtim pa polij ovom ledovinom: Razpjeni od jednoga bielanceta snieg, stavi unj toliko sitno razdrobljena sladora, da postane kano riedko tiesto, miešaj dotle, dok snieg pobieli, a onda ga uspi u štrcaljku i uriesavaj prohu kako misliš. Ledovinu možeš i kermesovim sokom pocrveniti, kuhanim te izžmikanim špinatom pozeleniti, čokoladom pohrdjaviti, šafranom požutjeti, ili sokom od kuhanih ljubica pomodriti. A onda prohu stavi u razhladjenu peć, da se ledovina posuši.

590. Lipsijska proha.

Razpjeni 28 deka maslaca, umiešaj na to 28 deka sitno stučenih badema, 10 žumanceta, dodaj 3 žlice vrhnja i toliko pjenica, nješto soli, izsječene kore od jednoga limuna, 14 deka stučena sladora i sve dobro izmiešaj, da bude tiesto podebelo. Tiganj namaži, posiplji meljom uspi na to i peci.

591. Proha s liešnjaka.

28 deka otriebljenih liešnjaka krivim nožem sitno izsieci, a pol funta sladora sitno stučena prosij i stavi

ga sa 11 žumanceta u duboku zdjelu i miešaj dok pobieli, a umiešaj u to lagano snieg od pet bielanceta. Namaži tiganj maslacem, uspi nanj tiesto i razvij nožem, da nije debelo te postupaj kao pod br. 591.

592. Proha s koruna.

Kuhana i obieljena koruna (krumpira) 56 deka na mlinčanici protari a u dubokoj zdjeli smiešaj 28 deka o limun iztrta i stučena sladora i sa 12 žumanceta jedno za drugim umiešavaj i miešaj pol sata; napokon od 12 bielanaca napravi čvrst snieg i lagano smiešaj; namaži tiganj maslacem, pospi meljom, uspi tiesto i peci na sriednjoj toploti.

593. Proha od oraha.

Oraha četvrt funta krivim nožem sitno izsieci, i 14 deka badema obieli i stuci, a 28 deka sladora o vaniliju iztrta stuci i prosij, stavi u duboku zdjelu, smiešaj sa 14 žumanceta i miešaj pol sata, napokon umješaj u to polagano čvrst snieg od 10 bielanceta. Dva jednaka lista prohe namaži maslacem, svaki polovinom i peci na sriednjoj toploti, a onda metni na sito i kad se ohladi, namaži jedan list pekmezom, a drugim listom ga poklopi i ovaj limunskom ili narandjnom sladoračom polij.

594. Španjolska proha (Spanische Wind-Torte.)

U ovu prohu uzmi jaja i sladora u jednoj mjeri a pridaj nješto vanilije, slador stuci i prosij te dobro osuši na toplu mjestu, od svih jaja bjelancad razpjeni

u snieg (jaja ljeti moraju biti na hladnom mjestu ili jedan sat prije no ćeš ih trebati, metnuta na led) taj snieg ostavi na hladnu mjestu na situ, da izgubi vodenu čest, onda ga opet uspi u duboku zdjelu i pomiešaj unj slador žlicom, kojom si pravila snieg; zatim stavi u tiganj dva arka papira, napravi na njih olovkom vience, pa si od papira napravi lievaka, uspi u njih španjolsku prohu i lagano pritiskaj po lievcih, vodeć ih po zabilježenoj crti, tri prsta u širinu, četiri prsta u visinu. Sad stuci pokrupno sladora, pocrveni ga sokom od grozdića, osuši i onda njim posiplji prohu, metni u mlaku peć, da stoji dok se osuši a onda izvadi i nožem s papira skini, proha će opet odpustiti, netreba je dirati, nego ju metni u peć, da odstoji cielu noć. Obično se u tu prohu meću sladoledi; od te prohe možeš praviti male ružice, pečurke i druge slastičarske kolače.

Šesto poglavje.

Slastice (Zuckerwerk).

595. Sladorno tiesto.

Stuci i prosij 56 deka sladora, 56 deka stučenih badema i 56 deka melje, metni sve u duboku zdjelu, na to umješaj 6 cielih jaja i miešaj pol sata, od limuna sitno izsiečene korice, pomaži malo maslacem trenicu i metni na nju tiesto; iz toga se prave vrtanjci, priešnjaci ili kolači kakve hoćeš. Odozgor ih pomaži sladornom vodom i peci liepo u mlakoj peći; kad su pečeni, polij ih ili izšaraj ugotovljenom ledovinom.

596. Bademovi ovitci (Mandelbögen).

14 deka sladora stavi u njekoliko žlica vode kuhat, dok se raztali; nanj metni 24 deka stučenih badema, sitno izsječenu limunsku koricu i sok te od jednoga bielanceta snieg. To se tiesto neka na žeravici suši, dok se bude dalo svijati, onda ga uzmi s ognja, da ohladi. Sad reži oblatne, koliko hoćeš, namaži ih tiestom, na okruglu mlinčenjaku svijaj od tiesta svitke i ostavi ih, da se suše.

B a d e m i s a s l a d k o m k o r i c o m (cimetom) pripravljaju se isto tako, a kad je tiesto dosta gusto, zamiešaj prosijana cimeta.

S č o k o l a d o m pripravljaju se isto tako, samo mjesto cimeta uzmi prosijane čokolade.

597. Bečki kolačići.

Stuci i prosij 56 deka sladora u duboku zdjelu, razpjeni na to 5 cielih jaja, smiešaj zatim stučena cimeta i karamfilića, sitno izsječene limunske korice, napokon dodaj 3 četvr. melje, sve zajedno dobro smiešaj, posiplji mlinčanicu meljom, metni tiesto i razvij kolačiće, namaži tiganju čistim voskom, poslaži i speci u mlakoj peći.

598. Prhki kovrtanji.

Iz 28 deka melje, 7 deka sladora, 2 jajca zamiesi tiesto, napravi kovrtanjiće, naliči ih razmučenim bielancem, posiplji sladorom i speci.

599. Čokoladni kušci.

28 deka badema i 14 deka sladora sitno stuci i stavi u zdjelu, nastruži jednu ploču čokolade, pridaj izsječene limunske korice i dva bielanceta, vrlo dobro smiešaj i na oblate naliči toga tiesta pa ga u tiganji speci.

S l a d o r n i b i e l i k u s c i prave se isto tako, samo im u sredinu stavi nadjev od kuhanih višanja, pa s tiha speci.

600. Sladki vjenčac.

Izreži po duljini 28 deka očišćenih i otrebljenih badema, opeci malo sa sladorom, zatim razpjeni u snieg

tri bielanceta, izciedi od limuna sok, stavi unutar bademe i limunske korice i dobro smiešaj; napokon izreži okrugle oblatne, u sredini napravi okruglu luknju, namaži onimi bademi i speci.

601. *Carski hljebci.*

6 jaja, 10 deka sladora, 6 deka badema, 12 deka melje, i od limuna korice te vrhnja miešaj pol sata, pa ako treba, pridaj još malo melje, napravi okrugle hljebce i speci.

602. *Sladorni peretci.*

28 deka melje s izpranim maslacem veličine poput jaja razmuti, i stim zamiesi u tiesto 12 deka prosijana sladora i 6 žumanceta; napraviv kolaće, namaži svaki peretac bielancetom, posiplji sladorom poslaži u mjedenicu i peci u mlakoj peći.

603. *Španjolski kovrtanji.*

Od 4 bielanceta napravi čvrst snieg, na to umiešaj 14 deka oljuštenih i sitno izsječenih badema s 14 deka sitno stučena sladora; s toga pravi kovrtanje metni na oblatne i peci u mlakoj peći.

604. *Čokoladnjaci.*

14 deka čokolade iztri na mlinčanici, 14 deka sladora stuci i prosij, metni obadvoje u kastrolu, pa umiešaj 6 žumanceta i postavi nad slabu žeravicu i žlicom dobro miešaj, dok se nesgustne, onda ostavi, da se ohladi. Zatim osuši na žeravici 8 deka melje, da

požuti, zatim u melju umiešaj u kastrolu s nješto cimeta i karamfilića, napokon od 4 bielanceta napravi čvrst snieg i lagano pomiešaj, namaži mjertuk maslacem i peci u peći. Kad se izpeče i ohladi, izsieci u komadiće i metni opet u peć, da se osuši.

605. *Prohice od bieloga linačkoga tiesta.*

Stavi na mlinčanicu 56 deka melje, i 28 deka masla š njom smiešaj i raztari, zatim 14 deka oljuštenih sitno izsječenih badema 14 deka sitna sladora, i dobro izsječene limunske korice, 4 kuhana žumanceta i 2 ciela jajeta zamiesi vrlo lako tiesto, razvuci ga i probadačem vadi prohice, metni malo pekmeza, pomaži bielancetom, metní drugi list na to odozgor, pomaži sniegom od jajeta i liepo speci.

606. *Savita oblatna.*

7 deka badema oljušti, sitno kao tiesto stuci i metni u lonac, na to stavi 10 deka sitna sladora s nješto vanilije, dvie velike varjače (žlice) melje i 2 ciela jajeta pa to dobro smiešaj u tiesto. Zatim pol litre vrhnja sve po malo ulievaj i miešaj, dokle sve zamiešaš, a onda peci oblatne u željeznom mjertuku, za njih na činjenom. Mjertuk malo pomaži slaninom, stavi na to za kakvu žlicu tiesta, stisni, na plamenu peci i prevrći obadvie strane. Prije se priugotovi drvce okruglo i debelo kao prst; čim oblatnu skineš iz mjertuka, odmah ju ovij oko drveta, ovo poslie izvadi i tako pravi redom.

607. Cimetne oblatne.

28 deka badema oljušti, i sitno stučene metni u zdjelu, na to 28 deka stučena sladora i malo stučena cimeta, od limuna skini tanku koricu i sitno ju izciedi, od limuna sok izciedi i sve izmiešaj; napokon od 4 bielanceta napravi čvrst snieg i sve polagano pomiešaj, namaži mjertuk maslacem, razvij po njem tiesto nožem, debljine kao nož sa tupe strane, speci u peći, hitro poreži u parčad i onako vrelo oko drveta zavij kao pod br. 606.

608. Bademne otkice (Mandelschnitten).

14 deka sladora stuci i prosij, 14 deka oljuštenih i sitno stučenih badema i uzmi 14 deka melje; a radi ovako: U zdjelu stavi 2 bielanceta, razbijaj četvrt sata sa sladorom, onda na to smiešaj bademe, napokon melju i napravi tiesto, koje se dade razviti; razvuci ga gladko, izreži otke (štangice) ili što drugo. merni na artiju i u tiganji peci.

609. Francezki dvopek.

Na 10 jaja uzmi isto tolike težine sladora, a melje za 7 jaja težine, zatim u dubokoj zdjeli od 10 bielanaca napravi čvrst snieg, na to umiešaj 10 žumanceta, onda prosijani slador i miešaj na jednu ruku pol sata. Izmjerenu i osušenu melju miešaj lagano jedno s drugim, namaži tiganj maslacem, posiplji meljom, na to uspi, i odozgor posladori, te peci u mlakoj peći do 20 časova. Izvadi te izreži četvrt palca debljine, a onda opet metni u peć da malo požuti.

610. Paprnjaci.

Uzmi kilo melje i u njoj razbij masla, umiešaj u to 2 decilitra čistoga meda, 5 žumanceta, tučenih oraha ili badema, pridaj tučenih karanfilića, limunske sitno izsječene korice; oprpri, osoli i osladori: zamiesi sriednje tiesto, dok ti bude od ruke odpadalo, onda ga po prst debljine razvaljaj, izreži ga različitimi mjertučići u razne oblike; mjedenicu posiplji meljom, paprnjake poslaži i stavi u peć, da se polagano peku.

611. Bademi kotačići.

9 deka prosijana sladora smiešaj sa sniegom od 1 bielanceta i miešaj četvrt sata, pa izciedi sok od 1 limuna i miešaj, dok se sgustne, napokon dodaj četvrt funta sitno stučenih badema, izmiešaj jedno s drugim onda mjertuci (modeli-probadaći) izreži to tiesto u okrugle kotačiće i na artiji stavi ih u mjedenicu te peci u mlakoj peći.

612. Slavonski vrtanji.

Na 56 deka melje uzmi za jaje masla, razbij ga s meljom, uzmi 10 cielih jaja, osoli, oprpri i lagano te rahlo omiesi; tiesto razvaljaj, izreži u komade i pravi okrugle vrtanje, velike ili malene, kako hoćeš. Stavi ih u mlaku peć, da se peku i dišu.

613. Muškaconi.

14 deka o limun iztrta sitno stučena maslaca, 14 deka krivim nožem sitno izsječenih badema, malo stučene sladke korice i pol lota karamfilića metni na mlin-

čanicu, od 1 bielanceta napravi snieg i zamiesi od svega toga tiesto, posiplji mlinčanicu sitnim sladorom i pravi mjertukom (modelom) muškacone; možeš praviti vjenčiće ili što drugo; mjedenicu namaži čistim voskom, muškacone poslaži i peci u mlakoj peći.

614 Tunjski zalogajci.

Tunja obieli i skuhaj te na sito prognječi, onda stavi u kotlić, prisiplji 6 deka sladora i kuhaj, dok se bude odkidalo od kotlića; zatim stavi na trenicu, zamiesi toliko stučena sladora, da bude kao tiesto, pridaj sladke korica, karamfilića i limunske korice; razvaljaj tiesto, iz koga se mogu izrezati zalogajci, a onda ih metni na artiju, da se osuše.

615. Paulanski kolači.

14 deka sladora stuci i prosij, 14 deka melje, 1 žlicu stučena cimeta i do 15 karamfilića stuci, od 1 limuna i narandje tanko skini koru i sitno izsieci te ovo sve na mlinčanici pomiešaj; onda ulij 2 žlice dobra vina, širokim nožem zamiesi tiesto čvrsto i dobro, pazeć vazda na mokrotu i dodavajuć koliko je nuždno, da tiesto omiesiš nemekano. Zatim tiesto razvuci u mlinac debljine noža sa tupe strane, pa napravi iz toga otkice, kotačiće ili kakve hoćeš kolače. Mjedenicu namaži čistim voskom, poslaži na to kolače, metni u mlakoj peći čim metneš odmah ih pomaži sladornom vodom.

616. Gurabići.

56 deka masti i 56 deka meda, 9 žumanceta i 1 cielo jaje s meljom smiešaj u sriednje tiesto, napravi kugljice kao orah, malo ih u sredini prstom ubodi; mjedenicu meljom popraši, gurabiće poslaži i speci.

617. Marcipanci.

Oljuštenih bakema stuci a uzmi toliko i sitno stučena sladora, s nješto melje pomiešana, razvaljaj to tiesto i komadiće kakve hoćeš veličine, polij ih mješalinom od bielanceta te sladora i suši ih, da ostanu posvema svietli.

Opazka. Išlo bi našoj književnosti u prilog, da hrvatske naše kuharice i osobito mladež bilježi u nas mnoge nazive kolača pa da ih u javnih listovih sastaviteljem riečnika priobće.

Deveti odsjek.

Prvo poglavje.

Hladetine (Sulcen).

618. Čokoladna hladetina.

U 2 decilitre vrhnja skuhaj 6 pločica čokolade, dodaj 9 deka sladora, trklaj varjačom izmedju dva dlana da se dobro skuha, kad se sgustne, dodaj lot i pol morunjega mjehura i sve zajedno smiešaj, izruči u mjertuk, metni u led da se smrzne, kad treba, zamoči mjertuk u vruću vodu i hitro izvadi, izruči na zdjelu i pošalji na stol.

Morunji mjehur (vizovinska žila) priugotavlja se ovako: Dobar je samo onaj, koj je biel i prozračan i kad se prama svjetlosti digne ima plavetne pruge; taj drvenim kladivcem stuci i više puta u hladnoj vodi izperi; zatim ga metni u mali kotlić, pa na 2 deka mjehura ulij kavnu šalicu bistre mlake vode, pristavi k slaboj žeravici i često miešaj da nezagori, skidaj onu izbacivanu nečistu pjenu, ostavi lagano da se kuha, dok se sva razmoči, onda kroz platnenicu prociedi, ali neožmiči, da nezakališ. Mora se tako skuhati, da se od 2 deka mjehura dobiju 5 deka ukuhane tekućine. Napokon metni to u hladetinu ali mora biti mlačno, da može teći.

619. Kavna hladetina.

Skuhaj 1 decilitar dobre crne kave, čisto prociedi, i smiešaj s 1 decilitrom kuhana vrlo dobra vrhnja, onda 14 deka sitna sladora sa 6 žumanaca metni sve u lonac i varjačom medju dva dlana trklaj, zatim stavi lonac na žeravicu i jednako trklaj dok se nepočme sgustnjavati, zatim hitro uspi u drugi lonac i miešaj, dok se neohladi, a onda izruči u mjertuk i metni u led da se smrzne.

620. Mliečna hladetina.

Ulij u šerpu mlieka, koliko hoćeš, da prokipi, zatim uzmi malo melje, prilij mrzla mlieka i dobro smiešaj a možeš k tomu dodati i razmučen bielanjak To uspi u vrijuće mlieko, smiešaj, osladori o limun otrtim sladorom, pusti da dobro provre, a onda ulij u zdjelu, postavi u podrum, da se stane.

621. Jagodna hladetina.

Jagode očisti te na platnenicu krpu prociedi pol funta jagodna soka. dodaj sok od 2 limuna, 28 deka sladora da se u soku raztopi, 4 deka morunjega mjehura (vizovinske žile — Hausenblasen), sve zajedno smiešaj, na čistu krpu prociedi. u mjertuk uspi i u led metni da se smrzne.

622. Hladetina iz vrtna grozdića.

Vrtna grozdića (ribiz) očisti od peteljaka, izcied iz njega sok; 56 deka sladora metni u kotlić, na 1 decilitru vode pa se neka na žeravici dotle kuha, dok

kaplje postanu težke, onda dodaj 2 decilitra soka od vrtna grozdića, izciedi sok od limuna, izmješaj i ostavi da se ohladi; zatim dodaj 3 deka morunjega mjehura i prociedi sve kroz čistu platnenu krpu. Ako hladetina nebi jednim prociedjivanjem prozračna bila, prociedi više puta, usiplji u mjertuk i metni u led da se smrzne.

623. Narandjina hladetina.

42 deka sladora na 3 narandje lako natri i u zdjelu metni, zatim od 10 narandja izciedi sok na slador, da se ovaj raztali, na to dodaj 3 deka morunjega mjehura i sve dobro smiešaj, kroz platnenicu prognječi dva puta, usiplji u mjertuk i stavi u led, da se zamrzne,

624. Limunja hladetina.

56 deka sladora na 3 limuna natri, od 10 limuna sok izciedi, poslie prociedi i 5 decil. vode smiešaj; onda izruči na natrti slador, pa kad se ovaj raztali, dodaj 3 deka morunjega mjehura, usiplji u mjertuk i metni na led da se smrzne.

625. Trešnjevna hladetina.

Iz trešanja izvadi koštice, očisti ih od peteljaka, prognječi, i ako su premalo jušne stuci, prilij malo crvena vina, zatim stavi u šerpu, metni sladora da bude dosta sladko, uzmi 1 deka morunjega mjehura na 2 litre trešanja, pusti da se razmoči, prociedi i stavi k trešnjam, da prokipi; zatim kroz platnenicu 2 ili 3 puta prociedi pa ulij u zdjelu, polak ostavi. Skuhaj medju tim na crvenom vinu cielih trešanja, oskladori i postavi na hlad a kad ih porediš, polij onu trešnjevu juhu po njih i metni na led da se smrzne.

626. Višnjevna hladetina.

Liepih višanja očisti od peteljaka, operi i u mužaru zajedno s košticami stuci; a sok izciedi. Od 5 decil. višnjeva soka dodaj sok od 2 limuna, 14 deka sladora sa pol litre vode i kuhaj, dok kaplje postanu težke. Ukuhani slador dobro smiešaj sa sokom i sa 3 deka morunjega mjehura; zatim uveži platnenicu na četiri kraja, prociedi, izruči u mjertuk i metni u led da se smrzne.

627. Šljivna hladetina.

Zrelih 60 šljiva obieli i očisti od peteljaka i koštica; uzmi decilitar dobra vina, malo odlij u ponjvu metni nanj sladora, da provri, stavi unutar limunske korice, malo karamfilića i cimeta; sad uzmi preostalo vino, stavi unutar šljive, ulij to vino na ono gornje, pridaj 2 bielanjka u snieg razpjenjena, pusti da provri, metni unutar morunjega mjehura, poslie prociedi, unutri priredi šljive i stavi na led da se smrzne.

628. Hladetina od priesne kave.

Uzmi 21 deka najbolje priesne kave u zdjelu, polij ju sa decilitar čista kropa, poklopi dobro zaklopcem i ostavi tako jedan sat; onda prociedi kroz platnenicu, uciedi u tu vodu sok od 6 limuna, 28 deka sladora, neka se raztali napokon 3 deka morunjega mjehura i sve dobro smiešaj, prociedi kroz platnenicu, izruči u mjertuk i stavi na led da se smrzne.

Drugo poglavje.

Sladoled (Gefrorenes).

Za sladoled moraš imati limenu zaklopčicu (škrabicu) s dobrim zaklopcem, da se neodklapa i u nju da neulazi leda, jer bi ovaj dobrotu i miris sladoledu oduzeo. Ovako se gotovi: Dva sata prije što ćeš trebati sladoled, razbij led u komade, jednu čest metni u neširoku vjedricu, koja je na dnu probušena i čepom začepljena, da nemože propuštat vodu. Na dnu posiplji soli pa stavi led, opet soli pa led i tako, dok vjedrica nebude puna. Usried leda u vjedrici ostavi luknju, gdje se meće limena zaklopčica. Sad jednom rukom uhvati zaklopac i hitro okreći neodmarajući se nimalo, a medjutim po često pregledaj, napravi od drveta lopaticu pak često promješaj, što se je uz krajeve smrzlo, da nebude grudjast ili uledjen, jer svaki sladoled mora biti mekan kao maslac. Zatim izvadi odozdola čep, propusti vodu, a kad je sladoled već dobar, zaklopi zaklopac te zatrpanu zaklopčicu ledom i solju ostavi na strani. Zdjelu, u koju ćeš izručiti sladoled, metni na led, kad uztreba, odvini zaklopac i otvori, velikom žlicom vadi i složi na zdjelu ili ako ćeš sve poslati, zamoči zaklopčicu u vrelu vodu i hitro izvadi te na zdjelu izruči sladoled i pošalji na stol.

629. *Čokoladni sladoled.*

Skuhaj malo vrhnja sa 4 ploče čokolade, počesto promiešaj i medju dva dlana varjačom hitro trklaj, da se liepo sgustne; osladori, umješaj u loncu sa kuhanom čokoladom 4 žumanceta jedno za drugim, prociedi kroz sito, i daj da se izhladi, ulij u zaklopčicu te postupaj kao gore.

630. *Mliečni sladoled.*

Skuhaj mlieka, metni unj 14 deka stučena sladora, 1 deka ciela cimeta, i od 1 limuna tanko skinutu koru, sve to neka se malo prokuha, pa onda miešaj, da se izhladi. U drugoj šerpi razmiešaj 10 žumanaca i ohladjeno mlieko, postavi šerpu na slabu žeravicu i žlicom hitro razbijaj, dok se nesgustne, onda žurno skini s ognja, preruči u drugu šerpu i miešaj, dok izhladi, onda prociedi kroz sito, ulij u zaklopčicu, metni na led i radi kao gore.

631. *Kiselina.*

To je kiselo mlieko, koga neprave jednako, jer neke gazdarice sirotku ukisele i uliju u istu mlieka, da im se samo zabieli; neke pak izmetu mlieko (izvade iz istog maslo), zatim uliju u isto vode i ukisele; druge opet uliju u mlieko, bez da takovo metu, na polak vode; one najposlje prave najbolje kiselim, koje cielo mlieko ukisele.

632. *Ananasni sladoled.*

Ananasa utriebi, i samo što je najbolje, poreži u komade i kuhaj u malo vode, da se upekmezi, a onda

prociedi kroz sitašce. Na 42 deka takva pekmeza uzmi 14 deka sladora i 1 decilitar vode te kuhaj, dok se slador dobro raztali, onda ga izciedi i unj limunskoga soka dobro smiešaj i dalje radi kao gore.

633. Pjenušačni sladoled (Chaudeau Gefrornes).

28 deka sladora otri o 2 narandje, stuci i prosij u šerpinju, na to umješaj 12 žumanaca jedno za drugim, zatim litru i pol odabrana vina, stavi šerpu na slabu žeravicu, žicom brzo razbijaj, dok se nepočne sgustnjavati, onda žurno izruči u drugu šerpu i. miešaj, dok se neizhladi, zatim kroz sito prociedi, u zaklopčicu ulij i postavi u led.

634. Maslački sladoled (Butter-Gefrornes).

21 deka sladora o 1 narandju lako otri, stuci i prosij te metni u šerpu, umješaj na to 8 žumanaca, 5 decilit. kuhana pa izhladjena vrhnja lako miešajuć izruči, postavi šerpu na slaboj žeravici i razbijaj hitro žicom, dok se nepočne sgustnjavati; onda žurno izruči u drugu šerpu i miešaj sve jednako, dok se neizhladi, a zatim prociedi kroz sito, ulij u zaklopčicu i metni u led.

635. Jagodni sladoled.

Očisti 3 litre zrelih jagoda, prognječi ih na sito, izciedi u taj sok limunskoga soka; u čaši vode skuhaj 28 deka sladora, dok kaplje postanu težke, smiešaj to s onom, razhladi, stavi u zaklopčicu itd.

636. Sladoled s malina.

Malina (Himbeer) prognječi kroz čistu platnenicu, na 28 deka toga soka uzmi 28 deka sladora, da se u njem raztali, k tomu pridaj sok od 4 limuna, pa to metni u zaklopčicu itd.

637. Sladoled s liešnjaka.

Očišćenih liešnjaka u hladnoj vodi izperi i u lako tiesto stuci te stavi u zdjelu; skuhaj medjutim 2 litre vrhnja i polij po liešnjačkom tiestu, te ostavi da stoji nu počesto smiešaj. Tomu dodaj 21 deka stučena sladora, više puta smiešaj, pa kad se slador raztali i ono izhladi, prognječi kroz tkanicu, ulij u zaklopčicu itd.

638. Kavni sladoled.

Poprži 14 deka kave i odmah onako vrelo izruči u zdjelu jušnu, na to hitro ulij 4 decilit. skuhana vrhnja te odmah zaklopcem dobro pokrij, da stoji pol sata; onda prociedi kroz sito u šerpinju, k tomu dodaj 21 dekagr. stučena i prosijana sladora, onda umješaj 8 žumanaca sve jedno za drugim; šerpu postavi na slaboj žeravici, pa hitro žlicom miešaj, dok se nesgustne, zatim izruči u drugu šerpu i miešaj, dok se neohladi, zatim prociedi kroz sito, ulij u zaklopčicu i metni u led.

639. Sladoled s punča.

Žlicu riže kuhaj u litru vode, dobro ju odpjeni, pa kad popuca, odmakni ju od vatre; zatim s više limuna sok izciedi, na čašu limunskoga soka daj četiri čaše rižkašne vode, sve skupa ulij u duboku jušnu

zdjelu, zaklopi poklopcem, počesto promješaj, dok se slador dobro raztali, a kad se izhladi stavi u zaklopčicu itd.

640 Narandjni sladoled.

O 2 narandje otri 56 deka sladora, ali ne duboko u koricu, jer bi inače bilo gorko; s 10 narandja i 3 limuna izciedi sok, onaj slador u litri vode kuhaj, pa kad se raztali, smiešaj ga dobro sa sokom, razhladi itd.

641. Limunji sladoled.

O 2 limuna otri 14 deka sladora, taj požutjeli slador stavi onda u jednu šalicu, izciedi iz 12 limuna sok u to a 28 deka sladora kuhaj u litri vode dotle, dok kaplje postanu težke; onda se slador neka razhladi, smiešaj s tim sok itd.

642. Sladoled s vrtna grozdića.

Vrtna grozdića (ribiza) prognjeći kroz platnenicu na 5 decil. soka uzmi 56 deka sladora u mjericu vode, da se u polak prekuha; to onda u onaj sok pomiešaj, smiešaj sok od 2 limuna, stavi u zaklopčicu itd.

643. Sladoled s bresaka.

Zrelih sočnih bresaka obieli i poreži podugoljasto stavi ih u duboku zdjelu, posiplji ih sladorom, polij s pol čaše dobra vina, pa neka 3 sata tako stoji a onda prociedi. Na 56 deka prociedjenih bresaka uzmi 42 deka sladora, kuhaj ga u 1 litri vode, dok kaplje postanu težke, onda ga izciedi i smiešaj sa sokom od

4 limuna i s nješto soka kermesova da bude sladoled ponješto bielo-crven, zatim stavi u zaklopčicu itd.

644. Sladoled s vanilije.

Skuhaj 5 decilit. vrhnja i ostavi da se izhladi; stuci 12 deka sladora s malo vanilije i zajedno prosij, metni u šerpu, na to razbij 8 žumanaca i dobro razmiešaj, metni na slabu žeravku, a žicom hitro razbijaj, dokgod se počne sgustnjavati; zatim žurno s vatre skini u drugu šerpu izruči, opet miešaj dok se izhladi, onda kroz sito prociedi, ulij u zaklopčicu i stavi na led.

645. Ružični sladoled.

Načupaj od crvene ruže cvietnih listića, skoši ih za tri šake, metni 5 decil. kuhana mlieka, da časak prokipe, onda prociedi kroz platnenicu u šerpu, na to dodaj 14 deka stučena sladora i malo ciela cimeta, metni šerpu na žeravicu da kipi, dok se liepo nesgustne, onda uzmi s ognja, da se malo ohladi, zatim dobro umješaj 8 žumanaca, pa opet stavi šerpu na slabu žeravicu i žicom hitro razbijaj, dok se nesgustne, a onda preruči u drugu šerpu i miešaj, dok se izhladi, prociedi kroz sito itd.

646. Piškotni sladoled.

Skuhaj 1 decilitar vrhnja i miešaj da se izhladi, onda umješaj 18 žumanaca, osladori, iza 3 do 8 piškota u mrvice i ove u ono umiešaj; postavi u šerpi na slabu žeravicu i žicom hitro razbijaj, dok se sgustne; nedaj da provri, nego žurno izruči u drugu šerpu, i miešaj, dok se ohladi; zatim prociedi itd.

647. Papina.

Skuhaj 1 decil. vrhnja sa cielim komadom vanilije, dok dobije pravi miris njezin, onda skini s ognja i miešaj, dok se ohladi, po tom uzmi toliko sladora, da sladoled bude sladak, otari slador o limun, stuci ga i metni u šerpu na to 10 žumanaca dobro umiešaj, nalij odozgor ukuhano vrhnje i sve dobro smiešaj; metni šerpu na slabu žeravicu i žicom hitro razbijaj, dok se sgustne, nu pazi da neprovri, onda žurno uzmi s ognja, preruči u drugu šerpu, miešaj dok se ohladi itd.

648. Tuti fruti.

Otari sladora o narandju i limun ali ne odveć duboko; zatim iz 7 narandja i 7 limuna izciedi sok, a 56 deka sladora kuhaj u malo vode dotle, dok se slador raztali, onda ga izlij u sok a i onaj otrti slador stavi i smiešaj u sok. Zatim uzmi razna voća i poreži u malene kocke i radi kao obično kod sladoleda. Kad se počne sgustnjavati, onda u to porezano voće sa sokom ujedno; što više staviš u sladoled voća, tim će ti bolje biti.

Treće poglavje.

Pekmezi.

649. Iz šljiva.

Dva kilogr. obieli šljiva, prognječi kroz cjedilo i uzmi 56 deka sladora te stavi u šerpu jedan red zgnječenih šljiva jedan sladora itd., pridaj cimeta i limunskih korica i pusti da se ukuha, nu pazi da ne zagori, poslie stavi na hlad i spravi u lonce ili stakla.

650. Mješoviti pekmez.

56 dekagr. sladkih sočnih trešanja i 56 deka dobrih zrelih višanja, izvadiv im koštice i prognječiv ih kroz sito; 56 deka sladora na čaši vode skuhana smiešaj i zajedno čitav sat kuhaj sve jednako lagano; na to dodaj 56 deka prognječenih kroz sito jagoda i neka se zajedno kuhaju. Metni koju kap pekmeza na porcelanski tanjur, pa ako se nerazlieva, onda ga skini s ognja i razhladi. Stakla, u koja želiš pekmez staviti, moraju biti posvema suha i kad ih napuniš, ostavi kroz 24 sata otvorena, onda stakla artijom veži te ih iglom probuši.

651. Od šipaka.

Šipaka dobro zrelih ali ne premekanih otriebi, peteljke im skini i odsieci onu kožicu na vrhu, onda no-

žem svaku razsjeci na dvoje, sjeme im i onu nečistotu izčisti pa onda u nov lonac, koj mora biti prije zaparen, metni šipke, nalij malo vode samo da nezagore, postavi na umjerenu žeravicu da se kuhaju, a neprestano miešaj, dok se voda ukuha i šipci postanu mekani; onda kroz sito prognječi. Na 56 deka sladora uzmi kilo prognječenih šipaka; sladora u 2 decilit. ukuhaj da se bude ljepio i nanj umješaj šipke; neprestano mješajuć kuhaj 10 časova, a kad se izhladi, sipaj pekmez u staklo.

652. Od Jagoda.

Na 56 deka krupnih zrelih jagoda uzmi 56 deka sladora; metni ga čašom vode u šerpu, postavi na žeravicu, da se skuha, a onda ga odmakni, da se izhladi; na ohladjen slador metni jagode, postavi na plamen ali nemoj miešati, niti pretresati, nego kuhaj nekoliko časova, da jagode ostanu liepe i ciele. — Hoćeš li jagode upotrebiti za nadjeve, prognječi ih kroz sito prije nego što ih metneš u slador, a onda dalje radi kao i sa cielimi jagodami. Kad si gotova, metni u stakla i zaveži ih artijom.

653. Od trešanja.

Iz zrelih crnih trešanja izvadi koštice, samo pazi da im neizgubi sok; 56 deka sladora s malo vode skuhaj i opjeni. Kad je sasvim čist, onda na 56 deka sladora otrebi kilo trešanja sa sokom onim, koji ti je izcurio kad si vadila koštice, metni u slador i kuhaj dok bude

kao pod brojem 652. Možeš malo metnuti i stučene vanilije.

654. Iz vrtna grozdića (ribiza).

Na 56 deka grozdića uzmi 48 deka stučena sladora, grozdiće očisti od peteljaka, operi, stavi u ponjvu, posiplji sladora, metni na žeravicu, pusti da dugo vri, nu pazi da ze neusmudi i neprigori, a kad se prične ljepčiti, onda skini s ognja, stavi na hlad i spravi u staklo.

655. Od marelica.

Iz liepih zrelih marelica izvadi koštice i prognječi kroz sito; onda izmjeri na 56 deka marelica soka 56 deka stučena sladora, metni zajedno u šerpu i kuhaj naglo pol sata, onda skini s ognja i tako vrelo, koliko je samo moguće, nalij u staklo. Taj je pekmez dobar i za nadjeve tjestina.

656. Pekmez od tunja.

Liepih velikih zrelih tunja speci ili u vodi dotle kuhaj, dok postanu mekane, onda ih kroz sito prognječi; medjutim u vodi kuhaj sladora, dok se bude ljepio, na 56 deka sladora stavi 56 deka prognječenih tunja, kuhaj pol sata, a onda izhladi i napuni stakla.

657. Parmezanac.

Parmezanski sir možeš ovako napraviti: Pomuže (mlada mlieka) svrući do 37 stupnjeva topline, onda ga

izstavi i dodaj još sirišta (Lab) da se sgruša. Poslie jednoga sata svruci ovu grušalinu na 52 stup. topline, te će se sir oddieljivati od mlieka poput sitnih grudica. Sad stavi unj malo šafrana i dolij vode da se mlieko smlači, ociedi surutku a sir zamotaj u čistu krpu, metni sad na stol i pritisni kamenjem, da se preko noći sčvrstne. Zatim ga 40 dana svaki dan solju ribaj — pa će biti gotov.

658. Tunji sir.

Tunja obieli, srčiku im izvadi na vodi ih skuhaj i kuhane kroz sito prognječi, zatim funtu toga prognječenoga uzmi 16 deka sladora, nalij vodom pusti da vri, dok se bude ljepio, onda nanj sasiplji prognječene tunje, pridaj limunskih korica, karamfilića i cimeta, daj da se četvrt sata kuha, a onda stavi u kakovu limenjaku u peć ne odviše vruću, da se posuši. Možeš ga ili ostavit cielim, ili ga porezat u kolače i u stučenom sladoru provadjati, da zadobije sladornu koru; a spravi ga na suho mjesto.

659. Vinkot.

Jagode od crna groždja odtrgaj; na 2 klgr. uzmi 56 dkgr. stučena sladora, stavi jedan red jagoda, jedan sladora itd.; pristavi k ognju, da vri, dok se sgustne. Kada vri, pjenačom obiraj pjene i pječke, pridaj cimeta i limunske korice, zatim prociedi i opet pristavi k ognju, da se ukuha, a kada se sgustne, stavi na hlad, spravi u staklo.

660. Zamlaza.

Ako se tko želi liečiti zamlazom, taj nek uzme kiseloga mlieka, n. pr. jednu zdjelu i istu pod kravom ili ovcom ili kozom sviežim mliekom zamuze. Naravno ni Rogataška (Roićka) kisela voda neće tako krasno kipiti i pieniti se, kao ova zamlaza, koju Ličanin upotrebljuje miesto Champagnera, Ausbrucha, Malage, Rostopschina kisele vode itd.

Četvrto poglavje.

Pića.

Pranje kave

Nije dobro kavu odmah peći i kuhati, čim je kupimo, već ju treba ponajprije oprati. Ako se kava opere, dobije tek, oprane kave toliku moć koliko je ima jedva poldrugi dekagram neoprane.

Kava se tada nesmije previše peći i pržiti da bude crna kao ugljen. Najprije valja sve smeće, kamenjčiće itd. odstraniti; potom pako neka se metne u toplu vodu (ne vruću) jednu ili dvie ure, zatim treba kavu usipati u kakovu krpu ili papir, da se posuši. Mnogo kave najedanput prati nije shodno, jer bi nešto vlažna ostala i stala pljesniviti.

Kada kuharica kavu pere, vidi se takodjer, da li je cvietokrasana (farbana) kava, što se jako gusto pripeća, i kod najdraže kave: farbana kava bojadiše takodjer vodu, u kojoj se pere — obično zelenkasta, te pusti zelena znamenja na papiru, na kojem se suši. To zelenilo škodi čovječem zdravlju, pa zato je iz tog gledišta pametno, da peremo kavu, jer onda nije više zdravlju škodljiva.

661. Kava.

Kavu pročisti, opeci u zemljenoj šerpi neprestano miešajuć, dok se počne zapržavati t. j. zacrnjavati, a

kad postane mrka, sasiplji ju u duboku zdjelu, poprskaj malo hladnom vodom, poklopi zaklopcem i treskaj da se uznoji, onda ju u mužaru stuci ili u melincu promelji. Od samlivene uzmi 3 deka na šalicu, metni u čist lončić, u kojem već vri čista voda, daj da prokipi, a kad hoće da izkipi, odmakni, ostavi časak i ulij u kavnicu; ako se tako neizčisti, prilij malo hladne vode, da bude bistra.

Kava se pije crna sa sladorom i biela s mliekom ili vrhnjem dakako osladorena.

Da pržena kava neizhlapi.

Kava se zato prži, da se krene iz nje ona mirisna stvar, što no se zove kavanina (cafein), i koja kavi cienu daje. No ta kavovina je kao žesta ili etir pa kad ju jedanput kreneš, odlieće u zrak. Zato spržena kava, kad se podugo čuva, nevalja; ma kako ju skrivali u kutije i zaklopnice (škatulje), ona će napokon izhlapiti. S toga vješta kuharica nikada neprži kave više nego što im treba. Al je stvar neprilična i za mnogu kuharicu nemoguća — pržiti svaki dan kavu. Da ti pako spržena i semlivena kava opet neizhlapi, tomu ima jednostavno sredstvo: pospi ju dok je još vruća, stučenim sladorom (šećerom); ovaj će se od vrućine otopiti, kavu tvrdom korom obviti, te tako svu kavovinu kao uhvatiti, i pustit će ju istom onda kad se kava uzkuha. Razumjeva se, da ti onaj slador nije propao, nego da će ti sladiti kavu. U oslalom netreba toliko sladora za posipanje, koliko se meće u kuhanu kavu, da se ohladi. Stvar je take dokučljiva i pametna,

da će ju gospodarice i kuharice naše valjda pokušati, a mužkarci je na to nagovoriti budući se i onako tuže na slabu kavu.

662. Čokolada.

Na 5 decilit. mlieka uzmi 4 pločice čokolade, sitno ih izribaj, i kad mlieko vri, sasiplji unj, da se skuhaju, medjutim miešaj malo pjenikom; neke uzimlju žumanceta, u čokoladu, no pazi da ti nekapne u nju i bielanceta, jer bi se čokolada pokvarila, a zato je najbolje, da neuzimlješ ni žumanaca.

663. Punč.

Sitno stučena 56 deka sladora stavi u lonac, na to sok od 1 limuna i od 3 ili 4 narandje i pol čaše ruma. To na toplu mjestu pokrij. Zatim 1 litru čista kropa nalij na 1 deka ruskoga čaja, poslie nekoliko časova prociedi, nalij na ono gori i gotovo je. Rum se napose u staklu daje na stol, da si svatko po volji punč jačim učini.

Rižkašni punč. U litru vode kuhaj pol sata 14 deka riže, prociedi i to vrijuće mjesto čaja smješaj s ostalimi sastavinami punča.

Jajačni punč. Na 2 litre holandezkoga ili kukuruznoga čaja izciedi sok od 2 limuna i po volji osladori, daj da prokipi; smiešaj medjutim 6 jaja i s pol litre ruma i u to malo po malo lievaj ono vrijuće neprestano miešajuć.

Vinski punč. U 7 decilitra vode kuhaj 56 deka sladora, pridaj koricu od pol limuna i pol narandje, 1 čašu ruma, 5 decilitre vina, sok od 2 limuna i 2 narandje, ostavi cieo sat na žeravki i posluži vrućim.

664 Kakao.

I pečene i stučene kakaovke i korice smiešaj, uzmi toga 3 žlice i skuhaj u 1 decilitar kropa, miešaj, dokle vri četvrt sata; onda dodaj 1 žlicu hladne vode i metni na stranu da se pročisti. Pije se kao i kava sa sladorom i s mliekom.

665. Čaj.

Zavri vode i metni u nju na svaku šalicu računajuć malu žličicu crna čaja, ostavi ga u tom kropu, dok sjedne, onda ga lievaj u šalice metnuv dovoljno sladora.

S rumom. Skuhaj slaba čaja i satari unj sladora s vanilijom i ruma po volji.

S limunskim sokom. U vrijući čaj izciedi limunskoga soka i po volji osladori.

S vinom. Na mjericu holandskoga čaja ulij 5 decilitre crvena vina, osladori po volji, ostavi kipjeti i posluži vrućim.

S vrhnjem. Njeke k čaju kao i kavi davaju vrhnje toplo ili hladno razpjenjeno u osladoreni snieg.

Kukuruzni carski čaj. Skuhaj kukuruze, da bude mekana, tu vodu ociedi, uzmi u svaku čašu po 2 žumanceta, stavi veliku žlicu stučena sladora i žlicom u čaši miešaj, dok se dobro razpjeni, onda polagano ulievaj onu kukuruznu vodu u svaku čašu ali ujedno miešaj, da ostane čaj pjenast. Taj je osobito dobar za bolestne s hunjavice.

666. Grog.

Mornarski punč. Ulij 1 čašu ruma i stavi 28 dkgr. sladora u 5 decil. vruće ili hladne vode i napuni čaše.

*

Jajčni grog. Razpjeni u loncu 6 sumanaca, 3 decilitre ruma i 12 deka stučena sladora, a njetko neka ti 1 i pol litre kropa ulieva i onda odmah lievaj u čaše.

667. Kuhano vino (Glühwein).

Dobra vina osladori, stavi unj karanfilića i cimeta, pa neka vri; onda karanfiliće izvadi, vino nalij u staklenku i motaj ju obruscem te lievaj u čaše.

668. Sučug.

U Sriemu a osobito oko Karlovaca prave žene tako zvani sučug, prigodom berbe.

Taj opis s toga priobćujemo, što se občinstvo nedavno upoznalo s tom slasticom. Ako tko poželi sam si ju prigotoviti neka se drži ovoga opisa:

Uzmi akov sveža mošta od bieloga dobro zreloga grožđja; sveži u rubac 56 deka prosijanoga pepela, pa metni u kotao što si ga napunio moštom, i skuhaj do polovice neprestano opienivajuć. Zatim uzmi pepeo iz mošta, a mošt si spravi za daljnu porabu. Od toga skuhanoga mošta moći ćeš 40—50 komada načiniti. K tomu ti još treba mandala ili oraha. Mandale metni u vruću vodu, da je uzmogneš obieliti, a orahe moraš pazljivo razlupati, da ti srdce cielo ostane, ovo razkoli pa navodi jaki 3 četvrta rifa dugi konac, kojemu si ozdo u križ privezao drvce, da ti neopadaju orasi ili mandale. Ona strana oraha, na kojoj su razkoljeni, mora prama gori stajati. Privezav na gornji krug nanizanoga konca drvenu kvačicu, obiesi na zračno mjesto, pa ostavi dva tri dana, da se osuše orasi ili mandale.

Sad uzmi na četiri diela mošta, jedan dio raženoga brašna, sprži u ponjvi na žeravci dok malo požuti i kao fino jagle (Gries) pa opet prosij! Sad sipaj to brašno sve pomalo mješajuć u skuhani mošt i to sve kroz rešeto protjeraj, pa opet metni u slanu vodu, neka se kuha još dva sata miešati moraš neprestano, da se neprismudi. Ako ćeš pokušat, jeli već dosta kuhano, to metni nekoliko kapi na zemljeni tanjur. Ako se je priljepilo, tada još nije gotovo, već ako se dade nožem odlupiti. Sad baci u smies 2 dekagrama stučenoga arabskoga gummia ili ako te je volja raznoga djumbera. Sad uzmi nanizane niti i pritisni koštice što si ih nanizao, dolje pa je umoći držeć obzorno kvačice u rukuh, u skuhani mošt i još vrući; da ti se bolje priliepi, pripomogni žlicom, i gdje je neravno, izpravi pa obiesi. Taj posao moraš brzo obaviti, dok ti se još nije razhladilo. Poslie nekoliko urah obiesi na zračno mjesto, tamo ostavi dok se sasvim neposuše i šećernate kore dobe, a tada spravi na kakovo suho mjesto.

Ovo je vrlo dobro za jesti, za tu porabu sreži u kolobarčiće.

669. Turšija.

Pravi se ovako: metni krušakâ ili jabukâ u kakvu posudu, ovu vodom nalij i uzkisaj.

670. Crampampoli.

U zemljenu zdjelu nalij 2 litre vina, metni na zdjelu limeno cjedilo i nanj rumeno pomočena sladora, koj užgi i pusti kapati na vino. Tako se spali

do 56 deka sladora vrh vina, nu plamen nesmije jako plansati.

Kad je gotovo, možeš ulijati još 1 litru šampanjskoga vina, nu komu je prejako, može si nadolijat vodom.

671. Šerbet.

Zrela voća, jagoda, malina i vrtna grozdića, bresaka, marelica itd. zgnječi, smiešaj s nešto vode i taj sok sitašcem ili kroz platnenicu prociedi, tomu možeš ali nemoraš dodati vina nego pridaj sladora i limunskoga soka. Lieva se hladan u čaše.

672. Limunada i naranžada.

Za toplu limunadu skuhaj na vodi sladora po prilici 5 deka na litru, prociedi na to sok od jednoga limuna malo razhladi i lievaj u čaše.

Za hladnu limunadu ili naranžadu stavi u hladnu vodu po volji limunskoga ili naranžnoga soka, kad se je već raztalio slador.

Prah za limunadu napravi ovako: Na 42 deka sladora ostavi koru od 4 četruna, onda taj slador na ribežu oriblji, iz četruna sok izciedi, te zatim to u mlakoj peći posuši i na sitni prah stuci; toga praha kad ti je vruće, uzmi po 5 deka i smiešaj s vodom.

673. Bademovica (Mandelmilch).

Na 5 decil. hladne vode uzmi do 20 komada opranih i rubcem obrisanih badema, stuci ih i vodom malo poprskaj, da bude kano mlieko, onda ih kroz

platnenicu prociedi u staklo. Koliko ti badema ostane možeš ih kroz platnenicu kašnje s nova prociedjivati. Njeke bademicu i sladore.

674. Jabukovica.

U 1 decilitar kropa stavi neobieljenu rezku jabuku da se mekano skuha, a onda ju pokrij, da se izhladi, vodu odciedi, malo zasladori. To je ugodno piće osobito bolestnikom milo.

Dodatak.

Kruh se peče ovako: uzmi 1 decilit. kvasca, raztopi ga u 2 decilitra mlake vode. Na toplu mjestu prosij melju. Uzmi melje hržene ili pšenične, metni ju na toplo; zatim uzmi kvasca prema potrebi i namoči mlakom vodom u loncu i ostavi ga da se razmoči; a kad se razmoči, prociedi ga u zdjelu i podmiesi meljom i ostavi, da se zdigne. Kad se kvas digne, zamiesi kruh. Ako je hržena melja, zamiešaj mlieka i vode zajedno, mora biti toplo, ali ne odveć vruće; to ulij u onu pripravljenu melju u koritu, te miesi tako, da niti bude odveć tvrdo ni odveć mekano. Sad onaj dignuti kvas ulij žlicom, pomeći u to tiesto i osoli; sad ga miesi rukama čvrsto jedno pol sata, a kad se tiesto očisti od korita, onda ga reži na hljebe i meći u krušnicu, u koje si prije razprostrla rubce; sad te hljebe malo meljom popraši i pusti ih da se dignu, a onda ih stavljaj u vruću od ognja očišćenu peč, ostaviv malo žeravke

napred; peć nesmije biti otvorena, nego ju zasloni pločevinom.

Kruh ostavi u peći jedan sat i dulje, ako je prosta melja n. pr. kukuruzna, osobito ako su veliki hliebovi, ostavi i poldrugi sat, a od fina brašna može se speći i manje od jednoga sata.

Paluv se pravi od istoga tiesta, samo se mora na lopati tanko, po prst debljine razvaljati da se hitrije speče. Dosta ga je u peći držat četvrt sata.

SADRŽAJ.

Drugo poglavje.

Postne juhe.

Treće poglavje.

Juhe za bolestnike.

Drugi odsjek.

Prvo poglavje.

Mesni zakusci (Assietten).

Drugo poglavje.

Varivni oblozi. (Belege.)

Peti odsjek.

Prvo poglavje.

Jušad (Eingemachtes).

Sesti odsjek.

Prvo poglavje.

Pečenke.

Sedmi odsjek.

Prvo poglavje.

Ribe.

(U koliko već nisu navedene kod postnih juha i zakusaka).

Drugo poglavje.

Druge postne životinje.

Treće poglavje.

Riblji vienac (Garnitura.)

Četvrto poglavje.

Tople umake (Sauce) za ribe.

Peto poglavje.

Hladne umake za ribe.

Osmi odsjek.

Prvo poglavje.

Tjestenine (Mehlspeisen).

Neosladorene i jednostavne.

Drugo poglavje.

Skvasne tjestenice (Germ-Mehlspeisen).

Treće poglavje.

Pite i povitice.

Četvrto poglavje.

Povarci (Köche)

Peto poglavje.

Prohe (Torte).

Šesto poglavje.

Slastice (Zuckerwerk).

Strana

Deveti odsjek.

Prvo poglavje.

Hladetine (Sulcen).

Drugo poglavje.

Sladoled (Gefrorenes).

Treće poglavje.

Pekmezi.

Strana

Četvrto poglavje.

Pića.

328

Rhosmica Marica

Marica Matanović

Mary

Mary Chery

Kata Stecij Stecij

Kata Stecij

Sibiny